

Cannelés salés aux tomates séchées, jambon, origan & gruyère

Ingédients pour environ 30 pièces :

- 25 cl de lait entier ou demi-écrémé
- 30 g de beurre
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 50 g de farine
- 1 tranche de jambon
- 1 petit pot de tomates séchées à l'huile
- ½ c à c d'origan séché
- Quelques feuilles de basilic
- 1 poignée de gruyère râpé
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 200 °C.

Faites chauffer le lait avec le beurre au micro-onde.

Dans un saladier, mélangez l'œuf et le jaune avec la farine.

Incorporez petit à petit le lait tiède.

Ajoutez l'origan.

Coupez le jambon et les tomates en petits morceaux.

Dans des moules en silicone à mini cannelés, mettez un peu de tomates, jambon, basilic et gruyère. Remplissez les empreintes au 2/3 et enfournez pour 30 minutes environ jusqu'à ce que les cannelés soient bien dorés.

Dégustez tiède ou froid.

<http://philomavie.blogspot.com>