 **Cannelés de Gascogne**

 **Pour 27 mini cannelés**

**- 250 ml (265 g) de lait
- 25 g de beurre
- 50 g de farine
-100 g d'Ossau Iraty
- 50 g de magret fumé
- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette
- Confiture de cerise noire**

**Empreintes à mini cannelés beurrés**
**Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**
Mettre le lait et le beurre coupé en morceaux dans une petite casserole et chauffer pour faire fondre le beurre.
Mélanger soigneusement la farine et l'œuf.
Incorporer petit à petit le lait tout en continuant à remuer pour obtenir une "pâte à crêpe" un peu épaisse et bien lisse.
Couvrir le saladier et le mettre au réfrigérateur pendant une heure au minimum.
Couper le fromage en petits dés.
Enlever le gras des tranches de magret et les couper également en petits dés.
Ajouter dans la pâte le fromage et le magret.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.
Remplir les empreintes à mini cannelés aux deux tiers.
Enfourner pour environ 45 minutes en surveillant.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.
Mettre une petite touche de confiture à la cerise noire dans le creux du cannelé et servir tiède.