 **Moelleux parmesan-olives**

**Pour 28 mini-moelleux**

**- 120 g de parmesan râpé  
- 12 olives vertes dénoyautées  
- 2 œufs entiers + 1 jaune  
- 30 g de beurre  
- 60 g de farine  
- 20 cl de lait  
- sel & poivre du moulin**  
**Empreintes à mini-cannelés**  
**Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Couper les olives en petits morceaux.  
Mettre dans une casserole le lait, le parmesan et le beurre en parcelles.  
Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le fromage soit bien incorporé.Fouetter les œufs plus le jaune.  
Ajouter la farine et fouetter pour obtenir un mélange lisse.Ajouter progressivement le lait chaud et fouetter jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Verser la préparation dans les moules et répartir les morceaux d'olives. La préparation doit arriver en haut des moules.  
Enfourner et laisser cuire 12 minutes en vérifiant.  
Sortir la plaque du four.Laisser légèrement tiédir avant de démouler.  
Déguster tiède.