 **Cannelés aux fines herbes**

 **Pour 23 mini cannelés**
**- 1 bouquet de persil**
**- 1 bouquet de menthe**
**- tiges de ciboulette**
**- 150 g de carré frais**
**- 4 œufs**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 100 g de farine**
**- 50 g de tomates séchées**
**- sel & poivre du moulin

Empreintes à mini cannelés beurrées**
**Préchauffage du four à 150°C** 

**Laver et ciseler** finement les herbes pour en obtenir une cuillerée à soupe de chaque.
Couper les tomates en petits dés.
**Mettre dans un saladier** le fromage, les œufs, l'huile et les herbes.
Travailler pour écraser le fromage et obtenir un mélange lisse.
**Ajouter la farine,** du sel & du poivre.
Bien mélanger au fouet.
Incorporer enfin les dés de tomates à la spatule.
**Verser la pâte** dans les moules jusqu'aux 2/3 de la hauteur.
Enfourner pour 25 minutes.
Attendre quelques minutes avant de démouler sur une grille.
Déguster tiède.