 **Cannelés aux fines herbes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Cannel%C3%A9s-aux-fines-herbes-DSCN1381_20651.jpg) **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** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Laver et ciseler** finement les herbes pour en obtenir une cuillerée à soupe de chaque.  
Couper les tomates en petits dés.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Mettre dans un saladier** le fromage, les œufs, l'huile et les herbes.  
Travailler pour écraser le fromage et obtenir un mélange lisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter la farine,** du sel & du poivre.  
Bien mélanger au fouet.  
Incorporer enfin les dés de tomates à la spatule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifDéguster tiède.