**Mini cannelés au jambon fumé**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/mini-canneles-au-jambon-fume-p1280194-r-scaled.jpg) **Pour 34 Mini cannelés**

**- 140 g de** [**jambon fumé**](https://recettes.de/jambon-fume) **en tranches**  
**- 2 œufs**  
**- 40 g de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **aux fines herbes**  
**- 140 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 80 g d'huile d'olive**  
**- 160 g de farine T55**  
**- 4 g de levure chimique**  
**- ¼ de càc de** [**4 épices**](https://recettes.de/4-epices) **- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini-cannelés**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le jambon très finement au couteau.  
Mélanger au fouet dans un saladier, les œufs avec la moutarde, la ricotta et l'huile.  
Ajouter la farine, la levure et les 4 épices. Saler légèrement et poivrer.  
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter le jambon et mélanger.  
Remplir les empreintes aux ¾ à l'aide d'une poche à douille.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.  
Servir tièdes.