**Mini cannelés au jambon fumé**

 **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** 

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.