

**Mini cannelés aux tomates confites**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/mini-canneles-aux-tomates-confites-p1020632-r-copy.jpg) **Pour 33 Mini cannelés**

**- 265 g de lait**  
**- 30 g de beurre**  
**- 2 œufs moyens**  
**- 50 g de farine**  
**- ½ càc d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**  
**- 75 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 20 pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomate-sechee) **égouttées**  
**- quelques feuilles de basilic**  
**- 60 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini cannelés**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le jambon et les tomates en petits dés.  
Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.  
Mélanger au fouet la farine, l'origan et les œufs  en incorporant le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte à crêpe. Saler très légèrement et poivrer.  
Verser la pâte dans les empreintes jusqu'aux ¾.  
Répartir dans les cannelés le jambon, le comté, les tomates et du basilic ciselé.  
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que les cannelés soient bien dorés.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.