

Cannelés de Bordeaux



Ingrédients – Qtée : 16 – Préparation : 30 min – Cuisson : TH7 : 10 min puis TH6 : 45 min



50cl lait entier



2 œufs entiers



2 jaunes d'œuf



½ gousse vanille



2 càs de rhum



100g de farine



250g de sucre



50g beurre doux



1 pincée de sel

Préparation

1. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue et égrainée et le beurre.
2. Pendant ce temps, mélanger la farine et le sucre dans un saladier
3. Puis incorporer les œufs d'un seul coup puis verser le lait bouillant.
4. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes.
5. Laisser refroidir puis ajouter le rhum.
6. Placer au réfrigérateur et laisser reposer une nuit.
7. Préchauffer le four à 240°C TH 8 avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés [si vous utilisez un moule en silicone, mettez le four à maximum 220°C (TH 7-8)].
8. Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'au ¾.
9. Poser les cannelés sur la tôle du four 10 min à 220°C, puis baisser la température à 180°C TH 6 et continuer pendant 45 min. Ils doivent avoir une croûte brune et un intérieur moelleux.
10. Démouler encore chaud.

Remarque : Réalisation de Fred qui a surclassé Paulux !

* * * 15 Nov. 2019 * * *