

Cannelés bordelais

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 10 minutes

Ingrédients (pour 20 cannelés) : - 50 cl de lait

- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre (+ 50 g pour beurrer les moules)

Préparation de la recette :

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.

Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une heure. (maximum 8 heures)

Préchauffer le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés.

Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant aux trois quart, rapidement, disposer les cannelés sur la tôle du four chaud th10 (270°C) pendant 7 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.

Remarque :

Le point le plus délicat est la cuisson : veiller à beurrer très généreusement les moules. Laisser éventuellement prendre une première couche de beurre

