

CANNELES BORDELAIS



Ingrédients pour 6 gros cannelés :

¼ L de lait
25 g de beurre
50 g de farine
100 g de sucre semoule
1 œuf + 1 jaune d'œuf
½ cuil à café d'extrait de vanille
½ cuil à soupe de rhum

- Faire bouillir le lait+beurre
- Mélanger dans un bol le sucre et la farine
- Battre le jaune d'œuf et l'œuf entier et les incorporer dans le mélange sucre-farine
- Ajouter le rhum, le mélange beurre-lait petit à petit en mélangeant avec un fouet. La pâte doit être fluide comme une pâte à crêpes
- Aromatiser avec l'extrait de vanille puis éliminer les éventuels grumeaux
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures
- Préchauffer le four TH 5 (150°)
- Remplir les moules (laissez un espace car les cannelés gonflent à la cuisson !). Cuire en 2 temps : 15 min à TH 8 (250°) et 1h à TH 6 (180°). Le temps de cuisson dépend du four et de votre goût si vous les aimez + ou - cuits. Le cannelé doit avoir une croûte brune et l'intérieur moelleux
- Démouler dès la sortie du four et déguster froid