

Cannelés bordelais

Moyen  



Ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 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 (+ 30 g pour beurrer les moules)

Préparation :

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.

Préchauffer le four à thermostat à 250° avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés.

Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'à moitié; rapidement, disposer les cannelés sur la tôle du four chaud (250°) pendant 10 minutes, puis baisser le thermostat à 180°C et continuer la cuisson pendant 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.