

Cannelés Bordelais



Temps de cuisson : 1 heure
Moules cuivre ou silicone : Ø3,5

Ingédients pour 25 petits cannelés :

- 50 cl de lait entier
- 2 gousses de vanille **Bourbon-noire**
- 45 g de beurre noisette
- 50-55 g d'œuf entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 220 g de sucre en poudre
- 140 g de farine T55 tamisée
- 1 pincée de sel
- 50 ml de rhum brun agricole



Déroulé :

- 1 • Réalisez un beurre noisette. **Ne filtrez pas.**
- 2 • Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées, et le beurre noisette. Une fois le lait frémissant, laissez infuser.
- 3 • Mélangez au fouet-à-main les oeufs avec le sucre **sans insister** et sans incorporer d'air.
- 4 • Ajoutez la farine tamisée et le sel, mélangez.
- 5 • **Pour n'avoir aucun grumeau**, versez-y 1/4 de lait chaud, mélangez, puis versez en 2 fois le reste.
- 6 • Attendez que la préparation refroidisse un peu avant d'ajouter le rhum.
- 7 • Filmez au contact et réservez 24 heures au réfrigérateur.

Retrouvez **sur mon site l'astuce** pour des **cannelés lisses et brillants.**

- 8 • Mélangez un peu la préparation et remplissez les moules beurrés à 1mn du bord. Laissez pauser 10 mn au réfrigérateur.
- 9 • Préchauffez le four à 240°C, enfournez 15 minutes, puis baissez la température à 180°C et prolongez la cuisson de 45 minutes.
- 10 • Démoulez et laissez refroidir 2 heures sur une grille avant de les déguster.

En refroidissant la coque va durcir.

Je vous souhaite une Bonne Dégustation.

Retrouvez la **recette «Pas à Pas»**
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**

