

Cannelés bordelais rapides

✂ Préparation 15 mn 🍳 Cuisson 1 h 🕒 Repos 1 h ⌚ Temps Total 2 h 15 mn



Ingrédients / pour 7 personnes

- Lait : ½ litre
- Sel : 1 pincée
- Oeuf entier : 2
- Jaune d'oeuf : 2
- vanille : ½ gousse
- Rhum : 2 c à s
- Farine : 100 g
- Sucre : 250 g
- Beurre : 50 g

(on peut réduire) - 200g => 175g/e œuf

quantité pour 60 pièces

PRÉPARATION

- 1 Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
- 2 Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.
- 3 Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une heure.
- 4 Préchauffer le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés.
- 5 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 pendant 5 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.

*moules silicones perso = plein pore 1000 = moelleux
so chaleur tournant*

ou peut aller 13, 14, 15 (mais + ferme)

Pour finir

Si ce sont des moules en cuivre, les démouler chauds mais si ce sont des moules en silicone démouler froid (cela évite qu'ils se déforment).

remplir eau les cases non remplies de pâte