



Difficulté ★★☆☆

Cannelés bordelais



12



20 min



55 min



Une nuit

INGREDIENTS

1 œuf

3 jaunes d'œufs

130 g de farine

500 ml de lait

1 gousse de vanille

250 g de sucre

60 ml de rhum (optionnel)



INSTRUCTIONS

- **La veille :**
- Commence par fendre ta gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse le lait, les graines, la gousse de vanille et porte le tout à ébullition sur feu moyen.
- Pendant ce temps, dans un bol, verse les jaunes d'œufs, le sucre et fouette le tout énergiquement.
- Ajoute l'œuf entier et fouette à nouveau.
- Verse la farine et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajoute lait vanillé porté à ébullition, et mélange le tout : prends soin de laisser la gousse de vanille !
- Termine en incorporant le rhum (optionnel) .
- Couvre ton appareil à cannelés de film alimentaire et réserve toute la nuit au réfrigérateur.

- ***Le lendemain :***
- Récupère ton appareil à cannelés qui était au frais.
- Mélange le tout à l'aide d'une maryse et laisse-le revenir à température ambiante pendant 30 minutes.
- Préchauffe le four à 250°.
- Retire la gousse de vanille de ton appareil à cannelés et remplis les cavités de tes moules, préalablement beurrés, au 2/3.
- Enfourne 5 minutes à 250° puis 50 minutes à 200°, sans jamais ouvrir le four !
- Démoule tes cannelés encore chauds pour éviter la surcuisson, attention à ne pas te brûler !
- Laisse les refroidir sur une grille avant de les déguster !

CONSERVATION

Les cannelés se conservent dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'à 4 jours.