

RECETTE

Cannelés



Préparation : **20 minutes (+repos)**

Temps de cuisson : **55 minutes**

Pour : **12 cannelés**

Astuces

Tu peux conserver ces cannelés, dans une boîte hermétique, à température ambiante, jusqu'à 4 jours.

Ingrédients

- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de farine
- 500 ml de lait
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 60 ml de Rhum (optionnel)

Préparation

1. Fends ta gousse de vanille en deux et récupère les graines.
2. Dans une casserole, verse le lait, les graines et gousse de vanille et porte le tout à ébullition.
3. Dans un bol, verse les 3 jaunes d'œufs, le sucre et mélange brièvement au fouet.
4. Ajoute l'œuf et fouette à nouveau.
5. Verse la farine et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Verse maintenant le lait, porté à ébullition, et mélange le tout. Laisse également la gousse de vanille !
7. Ajoute le rhum au mélange précédent (optionnel) .
8. Place ton appareil à cannelés dans une boîte hermétique et réserve toute la nuit au réfrigérateur.
9. Après le temps de repos, mélange la pâte à l'aide d'une maryse et laisse-la revenir à température ambiante.
10. Préchauffe le four à 250°.
11. Retire les gousses de vanille.
12. Remplis les cavités de tes moules, préalablement beurrés, au 2/3.

13. Enfourne 5 minutes à 250° puis 50 minutes à 200°, sans jamais ouvrir le four !
14. Démoule tes cannelés encore chauds pour éviter la sur-cuisson, attention à ne pas te brûler.



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com