

RECETTE POUR 16 CANNELES BORDELAIS

50 cl de lait
100 g de farine
2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeuf
250 gr de sucre en poudre
40 gr de beurre + 60 gr pour beurrer les moules à cannelés
1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de rhum
1 pincée de sel

Faire bouillir le lait avec 40 gr de beurre et la gousse de vanille fendue en long (ou le sachet de sucre vanillé). Couvrir et laisser infuser hors du feu.

Ente temps, dans le bol du mixer, fouetter les 2 oeufs entiers et les 2 jaunes d'oeuf avec le sucre. Incorporer la farine, la pincée de sel, puis verser progressivement le lait et le rhum. Couvrir et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Faire fondre tout doucement 60 gr de beurre au bain marie ou au micro-onde. A l'aide d'un pinceau, bien badigeonner les moules avec le beurre fondu. Renouveler plusieurs fois jusqu'à ce que le beurre adhère aux parois des moules.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°)

Répartir la pâte dans les moules, glisser au four et laisser cuire au moins 1 heure, jusqu'à ce que les gâteaux prennent une belle teinte brun foncé.
(Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux)

Retourner les moules sur un plat et laisser refroidir avant de démouler.

A servir dans les 2 ou 3 heures qui suivent

Bon appétit

Recette de Marie-Thérèse P