

Cannelés



Pour 16 cannelés

Préparation : 10 minutes

Repos : 24 heures

Cuisson : 1h 10

- 50 cl de lait (entier pour moi)
- 2 œufs + 2 jaunes
- 1/2 gousse de vanille
- 3 c à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- Beurre (pour les empreintes)

La veille : Faites chauffer le lait dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Fendez la 1/2 gousse de vanille en deux et récupérez les grains avec un couteau et ajoutez-les dans le lait avec la gousse.

Pendant que le lait chauffe, fouettez les œufs entiers et les jaunes. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez pour blanchir la préparation. Ajoutez la farine tamisée en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Versez progressivement le lait bouillant en mélangeant.

Laissez refroidir et ajoutez le rhum.

Réservez au réfrigérateur pendant minimum 24 h. *J'ai transvasé ma pâte dans une bouteille vide pratique pour verser ensuite dans les empreintes à cannelés.*

Préchauffez le four fonction chaleur tournante à 240° C (220° C pour moi).

Au bout de 24 heures ou plus, placez votre moule sur une grille et remplissez les empreintes en veillant à ne pas remplir jusqu'au bord, laissez un espace d'un cm environ voire un peu moins. *J'ai beurré mes empreintes pour la première utilisation du moule.*

Glissez au four 10 minutes à 240° C (220° C pour moi) puis 1 h à 180° C (160° C pour moi).

Attendez 5 minutes minimum avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.