

Les cannelés



Les ingrédients :

- 0,5 Litre de lait
- 2 œufs entiers
- 2 jaune d'œufs
- 1 demi gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre doux
- 100g de farine
- 25g de sucre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé ou la gousse de vanille. Laisser refroidir. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sel puis incorporer les deux œufs entiers et les jaunes d'œufs. Incorporer dans le mélange le lait vanillé refroidi.

Faire fondre le beurre et le mélange avec les autres ingrédients. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte liquide et fluide. Ajouter le rhum. Placer le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pendant ce temps, prendre des moules à cannelés et les beurrer s'ils ne sont pas en silicone. Si ils sont en silicone, les rincer. Une fois la préparation refroidie, remplir les moules à moitié.

Faire cuire à 270°C pendant 5 minutes puis baisser à 180°C et laisser cuire 1 heure. Bon appétit !



Photos ©LBahier

Canelé ou cannelé ?

Les deux orthographes sont acceptées !
Le canelé est une pâtisserie qui date du 16^e siècle et qui aurait été fabriquée par des religieuses. Il a été inventé dans la région de Bordeaux. Sa forme imite les colonnes du grand théâtre de Bordeaux, et ils sont fabriqués par les canauliers.

Nous espérons que ces deux recettes bien gourmandes vous plairont.