



Cannelés bordelais

Ingredients

40g de beurre

1 oeuf

2 jaunes d'oeuf

200g de sucre

500g de lait entier

140g de farine

1cuillère à café de poudre de vanille

1cuillère à café d'arôme vanille

60g de rhum ambré

Étape de la recette

- Pour environ 30 cannelés -

Faire fondre le beurre sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit noisette

Le passer pour enlever tous les résidus et le laisser de côté

Dans un saladier mélanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait, le beurre noisette, la poudre de vanille et l'arôme vanille

En verser 1/4 sur le mélange oeuf/sucre

Incorporer la farine

Ajouter le reste du lait chaud, le rhum et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Laisser refroidir et mettre au frais une nuit

Sortir la pâte à cannelés 45 minutes avant utilisation

Préchauffer le four à 240°C

Enfourner 10 minutes

Puis descendre la température à 200°C et laisser encore 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler