



Cannelés ou Canelés

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pièces format classique

Préparation | 15 min

Cuisson | 40 à 50 min

Repos | 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

- 25 cl de lait
- 50 g de farine
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 150 g de cassonade
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 4 cuil à soupe de rhum

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la vanille, le beurre et le rhum. Stoppez le feu lorsque le lait commence à frémir. Laissez infuser le mélange.

Dans un bol, mélangez l'oeuf et le jaune avec la cassonade.

Transvasez le tout dans un blender. Versez la moitié du lait dans le mélange précédent, puis la farine sans cesser de mélanger. Ajoutez le restant de lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réservez votre pâte au frais pendant 1 nuit au frais.

Le lendemain, faites préchauffez votre four à 250°C.

Beurrez vos moules en cuivre (pas besoin s'ils sont en silicone).

Remplir les empreintes au 2/3 (les cannelés gonflent à la cuisson).

Cuire pour 10 min à 250°C puis baissez votre four à 180°C et laissez cuire 30-40 min.

Laissez les cannelés refroidir avant de les démouler.