

# Cannelés Bordelais

Préparation : 15 mn

Cuisson 75 mn

Pour 16 portions :

50 cl de lait

1 p. de sel

2 œufs entiers

2 jaune d'œufs

½ gousse vanille

1 c. à soupe de rhum brun

100 g de farine

250 g de sucre en poudre

50 g de beurre + 50 g pour les moules.

Verser du sucre glace dans le fond des moules beurrés. Les cannelés doivent avoir une croûte brune et l'intérieur moelleux.

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre, puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant. Mélanger doucement pour obtenir une pâte fluide comme pour les crêpes. Laisser refroidir puis ajouter le rhum.

Mettre au réfrigérateur une bonne heure.

Préchauffer le four sur 270 degrés° (thermostat 10) .

Verser la pâte refroidie dans les moules à 2/3 et mettre au four pendant 15 mn, puis baisser la température à 180 degrés, et continuer la cuisson pdt 1 h.

Régalez-vous

