

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CANELÉS AU PAMPLEMOUSSE

Pour ~47 mini canelés :

50cl lait - 2 oeufs - 1 jaune d'oeuf - 1 càs sucre vanillé - 225g sucre en poudre - 125g farine - 50g beurre - 10cl rhum ambré - 1 pamplemousse rose -

La veille : laver, essuyer et zester le pamplemousse. Faire fondre le beurre dans une casserole. Mettre le lait à bouillir dans une autre casserole avec les zestes de pamplemousse. Fouetter les oeufs entiers et le jaune d'oeuf dans un bol. Dans un autre récipient, mélanger le sucre avec la farine et le sucre vanillé. Verser le lait bouillant sur les oeufs en une seule fois, fouetter vivement. Verser ce mélange sur le sucres/farine en fouettant. Ajouter le beurre et le rhum. Mélanger et filtrer la pâte dans une passoire fine. La verser dans une bouteille en verre et l'entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain : préchauffer le four à 250° (th.7-8). Remplir aux 3/4 les moules (silicone pour moi). Cuire 10 minutes. Baisser la température du four à 180° (th.6) et cuire 1h00. Sortir, démouler au bout de 10 minutes sur une grille. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte sans oublier d'augmenter la t° du four à chaque fois...