



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' ce qu'il soit noisette

Le passer pour enlever tous les rsidus et le laisser de ct

Dans un saladier mlanger 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 mlanger jusqu' obtention d'une préparation homogène

Laisser refroidir et mettre au frais une nuit

Sortir la pâte cannelés 45 minutes avant utilisation

Préchauffer le four 240C

Enfourner 10 minutes

Puis descendre la température 200C et laisser encore 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler