

CANNELÉS BORDELAIS



INGRÉDIENTS

½ litre de lait
1 pincée de sel
2 œufs entiers + 2 jaunes
½ gousse de vanille
1 cuillère à soupe de rhum
100 g de farine
250 g de sucre semoule
50 g de beurre

TECHNIQUE

Faire bouillir le lait avec la vanille + le beurre
Mélanger la farine + le sucre + les œufs, verser ensuite le lait bouillant
Mélanger pour obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes,
Laisser refroidir
Ajouter le rhum, placer au réfrigérateur pendant 1 heure
Préchauffer le four thermostat 9 (270°C)
Verser la pâte dans les moules (à moitié)
Faire cuire 5 minutes à thermostat 9, puis abaisser à thermostat 6 (180°C)
pour terminer la cuisson
Démouler encore chaud

QUELQUES CONSEILS

A déguster à l'heure du goûter, encore tiède, accompagné d'une boisson chaude...
Recette adaptée aux moules en silicone