



CANNELÉS *de BORDEAUX*

J'ai connu les cannelés grâce à une amie de la famille qui avait une recette tout simplement délirante. Après l'avoir essayé une fois, nous étions conquis et nous avons acheté des petits et des gros moules en silicone pour faire nos cannelés maison. En goûtant ces petites pâtisseries à la texture moelleuse à l'intérieur et croquante à l'extérieur, on ne se douterait jamais que leur préparation est aussi simple.

INGRÉDIENTS

- 500 ml de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 oeufs entiers et 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de farine blanche
- une pincée de sel
- 250 g de sucre en poudre
- 1 c. à table de rhum (ou + au goût!)

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, faire bouillir le lait, la vanille et le beurre.
2. Dans un bol, mélanger les oeufs, la farine, le sel et le sucre en poudre.
3. Verser ensuite le lait chaud et bien mélanger.
4. Ajouter le rhum et réfrigérer pendant au moins une heure (ou une nuit).
5. Verser la pâte dans les moules en silicone (voir note) et cuire à 390 ° F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les cannelés soient bien dorés sur le dessus.
6. Démouler sur une grille et déguster avec un bon café!

NOTE

Pour manipuler avec plus de facilité le moule de silicone, je le mets sur une plaque à biscuit avant de le remplir de la préparation.

Les cannelés se conservent dans un contenant hermétique pendant 1 semaine au réfrigérateur.