



## Cannelés



### Recette

Faites chauffer 90 cl de lait. Lorsque le lait est chaud rajoutez le beurre et laissez tiédir.

Tamisez la farine et les sucres.

Battez légèrement les jaunes d'œuf, l'œuf entier et les 10 cl de lait restant et incorporez sans fouetter au mélange de farine et de sucres.

Lorsque tous les œufs sont incorporés rajoutez le lait tiédi sans fouetter.

Ajoutez le rhum et la vanille fendue en deux, laissez refroidir complètement et réserver au réfrigérateur au moins 24h.

1, 2 ou 3 jours après.

Préchauffez votre four à 230°;

Répartissez dans des moules à cannelés en cuivre au préalablement beurrés (avec un beurre clarifié). Vous pouvez chemiser vos moules en cuivre avec du slider (graisse végétale en magasin spécialisé). Enfournez pendant une quinzaine de minutes à 230° et baissez le four à 180° et faites cuire pendant 45 minutes.

Laissez tiédir les cannelés et démoulez. Attendre qu'ils soient complètement refroidis pour déguster.

### Ingrédients :

1 litre de lait entier

250 g de farine

500 g de sucre semoule

(100 g de sucre roux, 100 g de sucre semoule, 300 g de sucre glace)

50 g de beurre + beurre clarifié pour les moules

5 jaunes + 1 œuf entier

1 gousse de vanille

2 cuillères à soupe de très bon rhum

Beurre clarifié : dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux, écumez la mousse blanche (petit lait) qui apparaît au fur et à mesure que le beurre fond.

Lorsqu'il n'y a plus de mousse sur le dessus, versez délicatement la couche jaune claire dans un récipient (c'est cette matière jaune le beurre clarifié, il reste que la matière grasse) sans y verser le dépôt du fond. Vous pouvez réserver quelques jours au réfrigérateur.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

**Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan**

**☎ : 06.76.52.15.65**

