



## Les cannelés bordelais

Recette pour 24 cannelés. Préparation : 15 min. Repos : au moins 1 h. Cuisson : 1 h.

### Ingrédients

Lait : 75 cl  
Beurre : 50 g  
Jaunes d'œufs : 3  
Oeufs entiers : 3  
Sucre en poudre : 300 g  
Vanille pure : 1 c.à s., en poudre  
Rhum ambré : 6 c.à.s.  
Farine : 150 g

### Matériel

une casserole  
une jatte  
un fouet  
un verre doseur  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Porter le lait à ébullition et y mettre le beurre coupé en dés à fondre. Bien mélanger le tout puis laisser tiédir.
2. Dans une jatte, mêler les jaunes, les oeufs, le sucre et la vanille pour obtenir une mousse onctueuse.
3. Ajouter à cette préparation le rhum et la farine par petite quantité. Incorporer ensuite le lait tiédi. Bien lisser le tout.
4. Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant 1h ou même 1 journée au réfrigérateur.

### Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 250 °C.
6. Verser un peu de pâte dans chaque alvéole de la plaque à cannelés en silicone. Enfourner pour 15 minutes.  
*- inutile de graisser la plaque ou ses empreintes -*
7. Poursuivre la cuisson en baissant le thermostat du four à 175 °C, pendant 45 autres minutes.
8. A la sortie du four, laisser refroidir la plaque à cannelés durant quelques minutes puis démouler en retournant simplement la plaque !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)