



LES CANNELES DE JEAN MARIE AMAT



1/2 litre de lait, 250g de sucre, 100g de farine, 2 oeufs entiers + 2 jaunes, 1 belle gousse de vanille de Tahiti, 50g de beurre, 10cl de rhum.

Prélevez les 3/4 du lait, ajoutez le beurre et la vanille fendue en 2 et grattée, et faites chauffer à 84° -très important-. Pendant ce temps mélangez le sucre, la farine, les oeufs, le lait et le rhum pour avoir un appareil lisse et sans grumeaux. Incorporez le lait chaud, et réservez dans une bouteille pendant 24 heures. Ramenez à T° ambiante et cuire 1 heure à 200°.

