



CANNELÉS DE NICOLAS MASSE



Recette innovante avec poudre d'amande : 1 gousse de vanille, 50cl soit 1/2 litre de lait frais entier 250g de sucre glace, 100g de farine T55, 50g de poudre d'amande, 50g de beurre, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 4cl de rhum vieux, 2cl de fleur d'oranger, 75g de cire d'abeille.

Faire infuser quelques heures les graines de la gousse de vanille dans le lait chaud. Tamiser séparément le sucre glace et la farine. Faire fondre le beurre. Dans la cuve du robot ou à la main fouetter les œufs et les jaunes, incorporer dans l'ordre le sucre glace, le rhum, la fleur d'oranger, le beurre, la farine, la poudre d'amande et le lait vanillé froid en remuant constamment pour éviter les grumeaux. Verser l'appareil dans une bouteille et le réserver minimum 24 heures au réfrigérateur.

Faire fondre la cire d'abeille au four à micro-ondes et graisser les moules si possible chauds en faisant tourner rapidement la cire liquide à l'intérieur pour chemiser finement les parois. Les remplir aux 3/4 avec l'appareil et enfourner à 200° pendant 50min. Démouler dès la sortie du four sur une grille, laisser refroidir et déguster à température ambiante rapidement.

La recette plus traditionnelle : 50cl de lait frais entier, 50g de beurre, 100g de farine, 250g de sucre blond de canne ou de sucre complet, 2 œufs entiers, 2 jaunes, 1cc de fleur d'oranger et 3cl de rhum vieux,

Porter à ébullition dans une casserole le lait, le beurre et la gousse de vanille fendue. Dans la cuve du robot ou dans un saladier battre les œufs et les jaunes, incorporer le sucre, la farine tamisée, le rhum et la fleur d'oranger. Ajouter enfin le lait presque froid. Mettre en bouteille ou couvrir et laisser reposer minimum 24 heures. Chemiser les moules avec un mélange de cire d'abeille et de beurre clarifié ou à défaut uniquement avec du beurre clarifié. Préchauffer le four à 210°. Remplir les moules aux 3/4 et enfourner 30 min à 190°. Vérifier la cuisson et démouler sur grille.

Déroulement Amat à privilégier : Prélever les 3/4 du lait, ajouter le beurre et la vanille fendue en 2 et grattée, et chauffer à 84° -très important-. Pendant ce temps mélanger le sucre, la farine, les œufs, le lait et le rhum pour avoir un appareil lisse et sans grumeaux. Incorporer le lait chaud, et réserver dans une bouteille pendant 24 heures. Ramener à T° ambiante et cuire 1 heure à 200°.

