



LES CANNELES



A préparer la veille

Préparation : 10 mn

Pour 16 cannelés : 1/2 litre de lait frais entier, 25g de beurre, 2 œufs entiers et 2 jaunes, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 15cl de rhum, 100 g de farine, 200 g de sucre muscovado.

Portez à ébullition le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, dans le bol du robot ou à la main, mélangez la farine et le sucre.

Incorporez les oeufs légèrement battus en une seule fois. Ajoutez progressivement le lait bouillant. Vous devez obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes. Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Versez le mélange dans une bouteille d'eau minérale par exemple et réservez au réfrigérateur 24 heures au minimum, 48 heures au maximum.

Le jour de la dégustation : Préchauffez le four position chaleur tournante à 300°.

Sortez la pâte du frigo et remplissez les moules au $\frac{3}{4}$ **au moins une heure** avant la cuisson.

Enfournez pendant **6 minutes à 300°** puis baissez la température à **180°** et poursuivez la cuisson pendant **1 heure**.

Laissez tiédir dans les empreintes avant de démouler, puis retournez les. Les cannelés se détachent sans problème.

Si votre four ne monte qu'à 250°, enfournez **11 minutes à 250°** puis poursuivez **1 heure à 180°**.

