

CANNELÉS



POUR 12 CANNELÉS

POUR LA BASE

Lait entier	500 ml
Vanille gousse Madagascar NOROHY	1 gousse
Beurre	30 g
Œufs entiers	2
Jaunes d'œufs.....	2
Sucre	250 g
Farine	125 g
Rhum	50 ml

DRESSAGE & FINITION

Verser le lait et la gousse de vanille, fendue et grattée, dans une casserole, et **porter** à ébullition. Hors du feu, **ajouter** le beurre et le **laisser fondre**. **Retirer** la gousse de vanille et la **réserver**.

Fouetter les oeufs, les jaunes et le sucre dans un grand bol, puis **incorporer** la farine. **Ajouter** le lait petit à petit, sans **cesser de mélanger** : on obtient une consistance proche de celle d'une pâte à crêpes.

Ajouter le rhum, et **remettre** la gousse de vanille pour la **laisser infuser, laisser reposer** au réfrigérateur pendant 24h.

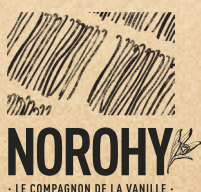
Préchauffer le four à 270°C.

À l'aide d'un spray graissant, **vaporiser** l'intérieur de 12 moules à cannelés en cuivre ou en aluminium.

Répartir la pâte dans les moules, et **enfourner**. Au bout de 10 minutes, **baisser** la température du four à 200°C, et **continuer** la cuisson pendant 45 minutes environ. La surface des cannelés doit être brun foncé. **Démouler** les cannelés lorsqu'ils sont encore chauds.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence Cru