



Cannelés bordelais authentiques

Ingrédients pour 8 personnes

- 1/2 litre de lait entier
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 100 g de farine
- 180 g de sucre
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille ou une cuillère à café d'extrait
- 3 cuillères à café de Rhum

Préparation de la recette :

1. Faire bouillir le lait, le beurre, la vanille égrainée et la gousse.
2. Dans un grand récipient, mélanger la farine et le sucre et incorporer énergiquement les 2 œufs entiers et les 2 jaunes.
3. Verser la lait bouillant en mélangeant délicatement afin d'obtenir une pâte lisse et fluide comme une pâte à crêpes. Laisser refroidir et y ajouter le rhum.
4. Laisser reposer au réfrigérateur la pâte durant 24h minimum (48h maximum) et sortir la pâte 1h avant la cuisson. Beurrer soigneusement vos moules (le mieux étant les moules en cuivre).
5. Préchauffer le four à 280°C, thermostat 9. Verser la pâte dans les moules et les enfourner mi-hauteur durant 5minutes à 280°C puis ramener la température à 180°C thermostat 6 pour 1h10 à 1H20 de cuisson selon vos goûts.
6. **Pour finir** : Attendre que les cannelés aient refroidis, démouler et déguster !