

LES CANNELÉS

Recette par **Nadia Paprikas**

Ces pâtisseries Bordelaises sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à souhait à l'intérieur. Un régal !

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **15 min** Temps de cuisson : **40 min**

Temps d'attente : **720 min** Commentaires : [1 commentaire](#)

Ingrédients 30 pièces

50 cl de lait
1 gousse de vanille
50 g de beurre
250 g de sucre en poudre ou sucre semoule
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
5 cl de rhum brun
1 pincée de sel ou sel fin



Matériel

Casserole
Fouet
Four traditionnel
Moules à canelés
Saladier en verre

Préparation

ÉTAPE 1 :

Pour ramollir le beurre, sortez-le du réfrigérateur assez longtemps à l'avance. Il doit être très mou.

Portez le lait à ébullition. Fendez la gousse de vanille en deux et raclez l'intérieur pour libérer les graines. Ajoutez le tout au lait bouillant, retirez du feu et laissez infuser 5 minutes.

Dans un saladier, mélangez progressivement et sans fouetter : le beurre, le sucre, l'oeuf, les jaunes d'oeufs, le rhum, la farine et le sel. Ajoutez ensuite le lait chaud et remuez délicatement avec un fouet.

Laissez reposer au minimum 12 heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 :

Préchauffez le four à 210°C.

Beurrez les moules généreusement de beurre et versez-y la pâte jusqu'à 5 mm du bord.

Faites cuire 40 minutes, jusqu'à ce que les canelés soient gonflés et bien dorés.

Démoulez chaud et mangez tiède.

Conseils

Il est impératif de réaliser la pâte à canelés la veille pour avoir un résultat parfait.