

Le cannelé traditionnel de Bordeaux

Portions **+10**

Difficulté **Moyen**

Temps de préparation **Plus de 2 heures**

Temps de cuisson **Moins de 2 heures**



INGRÉDIENTS

POUR LES CANNELÉS

500 ml de lait entier

1 gousse de vanille, grattée

125 g de farine

250 g de sucre

3 jaunes d'œufs

60 ml de rhum ambré

Beurre pour chemiser



PRÉPARATION

Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée. Couvrir et laisser refroidir.

Mélanger la farine et le sucre dans un bol et y verser le mélange de lait et vanille refroidi. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à la spatule. Ajouter le rhum ambré. Réserver et laisser reposer au réfrigérateur entre 12 et 24 heures.

Le jour suivant, sortir le mélange du réfrigérateur 1 heure avant de lancer la cuisson au four. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannelés Le Creuset puis verser le mélange pour les remplir au $\frac{3}{4}$.

Préchauffer le four à 240 °C.

Faire cuire 10 minutes à 240 °C puis 60 minutes à 180 °C.

Vérifier la coloration des cannelés en fin de cuisson. S'ils sont encore pâles, prolonger la cuisson de 5 minutes.

Laisser les cannelés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les démouler et bonne dégustation !

Conseil du chef : Ne pas fouetter la pâte, sinon les cannelés risqueraient de déborder lors de la cuisson.