

CANELÉS BORDELAIS (environ 32 pièces)

- 50 cl de lait
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 1 c. à s. de rhum
- 150 g de farine
- 250 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

Fendre la gousse de vanille et l'égrainée. La mettre à bouillir dans le lait et le beurre.

Mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel dans un cul de poule. Incorporer les œufs et les jaunes d'œuf.

Verser le lait bouillant. Mélanger doucement pour obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes. Laisser refroidir avant d'ajouter le rhum. Oter la gousse de vanille.

Lorsque l'appareil est froid le laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Verser la pâte dans des moules à cannelés bien beurrés et ne remplir qu'à moitié.

Enfourner à 220°C 15 minutes puis baisser la température à 180°C et laisser cuire 25 minutes.

Les canelés doivent avoir une croûte brune et être moelleux à l'intérieur.

Démouler encore chaud sur une grille.

