



Cannelés



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 15 mn
Temps Total : 12h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients :

- > 25 cl de lait
- > 50 gr de beurre
- > 60 gr de farine
- > 125 gr de sucre roux (sucre de canne)
- > 1 œuf entier + 1 jaune
- > 1 gousse de vanille
- > Arôme (rhum, fleur d'oranger, etc ...)

Matériels particuliers :

- > Moules à cannelés (si possible en cuivre)

Préparation :

Dans une casserole mettre le lait + vanille grattée + le beurre coupé en dés. Porter à ébullition puis couper le feu et laisser infuser au moins 30 mn.

Dans un saladier mettre la farine, le sucre, les œufs et mélanger. Reporter le lait à ébullition puis verser doucement sur la préparation précédente. Mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Laisser tiédir puis ajouter l'arôme de votre choix. Placer au frigo au moins 2 heures, mais le mieux c'est d'attendre le lendemain.

Préchauffer le four à 270°C. Beurrer copieusement les moules puis verser la pâte.

Enfourner à 270°C pendant 8 mn puis baisser le four à 170°C et continuer la cuisson pendant 50mn.

Démouler immédiatement à la sortie du four, laisser refroidir.

Astuces :

Certains moules en silicone sont donnés pour une T° maximum de 250°C, pour autant, sur quelques minutes ils tiennent à 270°C, ils vont simplement "cloquer" légèrement, voire changer de couleur, mais ils seront réutilisables sans problème.

La plupart du temps, les cannelés que l'on trouve en pâtisserie sont mous. C'est tout simplement parce qu'ils sont faits depuis un moment et que l'humidité encore emprisonnée à l'intérieur du cannelé vient ramollir la belle croûte dorée et croustillante qu'ils ont à la sortie du four. Moralité : déguster les cannelés encore légèrement tièdes, c'est là qu'ils sont le meilleur.

Si vous pouvez, investissez dans des moules en cuivre (le bon prix c'est environ 8€ pièce). La texture de la croûte sera alors vraiment parfaite. En plus avec l'huile végétale, plus besoin de beurrer laborieusement toutes les rainures. Démoulage et nettoyage facile assurés.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr