

Cannelés bordelais

Ingredients
40g de beurre
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
200g de sucre
500g de lait entier
140g de farine
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
60g de rhum ambré

Étape de la recette

- Pour environ 30 cannels -

Faire fondre le beurre sur le feu, jusqu' ce qu'il soit noisette

Le passer pour enlever tous les rsidus et le laisser de ct

Dans un saladier mlanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait, le beurre noisette, la poudre de vanille et l'arme vanille

En verser 1/4 sur le mlange oeuf/sucre

Incorporer la farine

Ajouter le reste du lait chaud, le rhum et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Laisser refroidir et mettre au frais une nuit

Sortir la pte cannels 45 minutes avant utilisation

Prchauffer le four 240C

Enfourner 10 minutes

Puis descendre la temprature 200C et laisser encore 35 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr