



Les canelés bordelais

Recette pour 24 canelés « lunch » de 4,5 cm. Préparation : 15 min. Repos : 24 h. Cuisson : 1 h.

Ingrédients

Lait entier : 75 cl
Beurre : 50 g
Vanille pure en poudre (non sucrée) : 1 c.à s.
Rhum ambré : 5 cl (= 50 g)
Jaunes d'oeufs : 6
Sucre en poudre : 200 g
Cassonade : 100 g
Farine : 150 g

Spray graissant

Matériel

une casserole
une jatte
un fouet ou batteur sur socle
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Porter le lait à ébullition avec la vanille en poudre et le beurre coupé en dés à fondre. Bien mélanger le tout puis laisser tiédir. Ajouter enfin le rhum.
- si vous ajoutez le rhum avant, il va en partie s'évaporer à l'ébullition -
2. Dans une jatte, faire mousser les jaunes avec le sucre et la cassonade.
- moi je le fais au batteur sur socle -
3. Ajouter à cette préparation le lait tiède puis la farine. Bien lisser le tout.
4. Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant 24 heures, au réfrigérateur, mais il faut la ressortir à température ambiante au moins 2 heures avant cuisson et éventuellement la passer au mixer quelques instants pour la lisser.

Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 275°C.
- attention si vous utilisez un de ces moules d'empreintes en silicone car ils ne tolèrent souvent pas une telle température ! -
6. Graisser l'intérieur des moules à canelés en cuivre et verser de la pâte dans chacun, jusqu'au bord. Placer les moules à canelés dans un plat métallique et enfourner pour 15 minutes.
- si vous optez pour des moules à canelés en cuivre qui donnent un croquant-fondant incomparable, je vous invite à découvrir les bombes de graisse à vaporiser, c'est si simple et efficace, contrairement au beurre !-

*- inutile de graisser si vous utilisez une plaque d'empreintes en silicone, mais il vous faudra réduire de beaucoup la température de cuisson et le rendu sera donc différent -
- je remplis complètement mes moules à ras bord car la forte cuisson va juste leur faire faire des bulles durant le premier quart d'heure mais ils ne monteront pas, ensuite ils cuiront de l'intérieur, et après leur sortie du four ils s'abaisseront de 2 ou 3 mm, donc pas de danger -*

7. Poursuivre la cuisson en baissant le thermostat du four à 200°C, pendant 45 autres minutes.

8. A la sortie du four, retourner les canelés sur une grille sans vous brûler et les laisser refroidir. Ils se démouleront d'eux-mêmes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com