



# sous passa camins



## LES CANNELES DE MICHEL D. ...



### LES CANNELES BORDELAIS D'IDRON.

#### Ingrédients : pour 60 cannelés ...

- ½ litre de lait ½ écrémé.
- 2 œufs entiers + 2 jaunes.
- 200gr de sucre.
- 100gr de farine.
- 35 gr de beurre.
- 1 pincée de sel.
- 60ml de rhum.
- 1 sachet de vanille ou 30ml vanille liquide.

#### Préparation :

- 1- Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
- 2- Pendant ce temps mélanger la farine, le sucre, le sel puis incorporer les œufs.
- 3- Verser le lait bouillant d'un coup. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide (comme une pâte à crêpes).
- 4- Laisser refroidir puis rajouter le rhum. Placer au réfrigérateur pendant 24h00.
- 5- Préchauffer le four à 230°C (position sur gâteau). Beurrer les moules pour faciliter le démoulage.
- 6- Verser la pâte dans les moules en silicone sans remplir complètement (astuce : j'utilise une théière).
- 7- Disposer les cannelés au four sur la plaque « lèche frites » sans les superposer.
- 8- Pour les petits moules, cuire pendant 14mn à 230°C puis 65mn à 205°C. Ajuster le temps en fonction de votre four.
- 9- Laisser les refroidir et démouler. Bonne dégustation ! s'il en reste vous pouvez les conserver au congélateur.

