

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Les Cannelés ~~



1/2 litre de lait
1 pincée de sel
2 oeufs entiers et 2 jaunes
1/2 gousse de vanille
1/2 verre de rhum
100 grs de farine
250 grs de sucre en poudre
30 grs de beurre

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
Mélangez la farine, le sucre puis incorporer les oeufs d'un seul coup.
Verser ensuite le lait bouillant.
Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes.

Laisser refroidir, puis ajouter le rhum.
Placer au réfrigérateur une demi journée au moins.
Le mieux c'est de laisser reposer la pâte au frais 24h.
Préchauffer le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle
cuiront les cannelés.
Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés. en ne les
remplissant qu'à moitié.

Rapidement, disposer les cannelés sur la tôle du four chaud.
Cuisson : th10 pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à th 6
pendant 1 heure

Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.
Démouler encore chaud.

Voici un copier coller des conseils d'Anne sur la cuisson !

- les moules : C'est vraiment l'idéal. Attention, tous ne supportent pas le thermostat 10. Il faut poser la plaque de moule sur la plaque de cuisson avant de les remplir.
- les moules traditionnels : veiller à beurrer très généreusement les moules. Laisser éventuellement prendre une première couche de beurre au réfrigérateur et recommencer. S'ils se colorent trop rapidement, baisser le four à thermostat 5 (150°C).