

Petits sauarins Bordelais

Temps de préparation : 5 min

Temps de repos : 12 h00

Temps de cuisson : 2 + 1h00

Ingrédients

- 900 g de lait entier
- 50 g de beurre
- 250 g de farine
- 300 g de sucre glace
- 100 g de sucre cassonade roux
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 5 jaunes + 1 œuf entier
- 100 ml de lait entier
- 150 ml de rhum ambré

Recette pour votre
Cook'in



La veille:




Dans le bol du Cook'in®, peser lait et beurre. Régler 2 min/100°C/vit 2. Dans un petit cul de poule, mélanger les sucres et la farine au fouet. Transvaser dans le bol à l'aide de l'entonnoir inox. Mélanger 2 min/vit 5. Ajouter les jaunes et l'œuf battu avec le reste de lait. Mélanger 30 sec/vit 5. Verser le rhum et mélanger à nouveau 20 sec/vit 5. Laisser refroidir et verser dans une bouteille vide. Placer au réfrigérateur et laisser reposer au moins 1 nuit.

Le lendemain:

Préchauffer le four à 230°C. Secouer les bouteilles et verser dans les empreintes. (J'ai rempli et cuit 3 plaques en tout). Cuire 15 min à 230°C puis baisser la température à 180°C et continuer la cuisson 45 min. Laisser refroidir un peu, le sucre caramélise et durcit, le démoulage est alors encore plus facile.

Conclusion:

Délicieux même si le look n'y était pas... le goût, la texture étaient au rendez et oui "était" y en a plus ... pas de souci de conservation au moins...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait entier, beurre	2 min	100°C	2	
	Sucres (roux, glace, semoule, vanillé), farine	2 min		5	
	Jaunes d'œuf, œuf, lait battus ensemble	30 sec		5	
	Rhum ambré	20 sec		5	

Ma touche perso :