

Les cannelés

Pour 6 gros cannelés : 250ml de lait (entier c'est mieux) – 1 gousse de vanille – 125g de sucre blond – 50g de farine – 1 œuf – 1 jaune d'œuf – 25g de beurre – 10g de rhum.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Une fois que le lait a atteint la petite ébullition, éteindre le feu et laissez infuser pendant 10min couvert. Mélangez le sucre et la farine dans un saladier ou un bol à mixer (avec un bec verseur). Ajoutez les œufs et mélangez.

Versez le lait chaud et infusé (en aillant retiré la gousse de vanille) en continuant de remuer. Ensuite ajoutez le beurre en petit morceaux et continuez de mélanger pour faire fondre le beurre. Remettez la gousse dans le mélange. Laissez refroidir à température ambiante pour ajouter le rhum. Ensuite 2 méthodes s'offrent à vous :

Pour les pressés : Préchauffez votre four à 230°. Garnissez à ras vos moules à cannelés et faites cuire pendant 40 à 50min. Laissez tiédir avant de démouler et déguster.

Pour les moins pressés : Couvrez de papier alimentaire votre saladier et laissez reposer la pâte pendant 12h au froid. Sortir la pâte 1h avant la cuisson. Préchauffer votre four à 270°. Fouettez la pâte pour qu'elle redevienne homogène et retirez la gousse de vanille. Remplissez à ras vos moules à cannelés. Enfournez. Laissez gonfler et colorer la pâte pendant 10/15min, puis baisser la température à 180°C pour cuire vos cannelés pendant 1h 1h10. Laissez tiédir avant de démouler !