



## Cannelés bordelais

(Proposé par G. Poulain)

Dessert, végétarien, moyennement difficile et bon marché.

Type de cuisson: four - puissance de cuisson : grill

Temps de préparation: 15 minutes, temps de cuisson: 75 minutes

### Ingrédients pour 16 personnes:

- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de rhum (ambré)
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre (+ 50 g pour beurrer les moules)

### Préparation de la recette:

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs 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 1 heure.

Préchauffer le four à thermostat 10 (270°) 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 th 10 pendant 5 mn, puis baisser le thermostat à 6 (180°) et continuer la cuisson pendant 1 heure: le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.