

Les cannelés bordelais



Dessert **Facile**

Pour : 9 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 30 mn

Vous n'avez pas à vous inquiéter, si vous n'aimez pas l'alcool comme moi, sachez que ces petits cannelés n'ont plus le goût d'alcool après la cuisson, ils ont seulement le parfum du rhum, ce qui est très agréable, surtout quand il est associé à la vanille. Si vous avez par contre une envie subite de cannelés bordelais, sachez qu'il faut quand même laisser reposer la pâte minimum 12 heures au réfrigérateur, donc prenez votre mal en patience!^^

Ingrédients

- 250 g de lait - pour 9 cannelés
- 25 g de beurre - mou
- 125 g de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition puis ajoutez les graines de la demi-gousse de vanille que vous aurez préalablement fendue en deux dans le sens de la longueur et grattée avec la pointe d'un couteau. Laissez infuser les graines de vanille dans le lait pendant 5 minutes.
- 2 Pendant ce temps, déposez dans un saladier le beurre mou coupé en morceaux. Mettez ce saladier dans un bain-marie pour faire fondre le beurre en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet.
- 3 Hors du bain-marie, ajoutez le sucre en poudre, le jaune d'œuf, l'œuf entier, la farine, la pincée de sel, ainsi que le rhum.
- 4 Remuez le tout, sans fouetter, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez ensuite le lait chaud et remuez délicatement.
- 5 Recouvrez le saladier d'un film alimentaire puis laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.
- 6 Après ce temps de repos, préchauffez votre four à 220°C (th.7-8). Versez la pâte dans vos moules à cannelés jusqu'au deux tiers. Que vos moules soient en silicone ou en cuivre, il est préférable de les beurrer légèrement avant.
- 7 Enfournez les cannelés pendant 30 à 35 minutes, puis démoulez-les au bout de quelques minutes et laissez-les tiédir sur une grille avant de les déguster.

Proposé par

ouahnadoo

Mon blog de cuisine : <http://www.cooking-nadoo.fr>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

