

# Cannelés bordelais



## Ingrédients

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



## Préparation

Dans un saladier mélangez à la main le sucre et la farine. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec l'extrait de vanille.

Faites un trou dans le mélange sucre et farine et ajoutez-y les œufs entiers un par un et ensuite les jaunes d'œufs. Mélangez bien. Incorporez le lait chaud, petit à petit au mélange toujours en remuant bien. Ajoutez le rhum à la fin puis laissez reposer la pâte au frigo pendant 24 heures.

Le lendemain, préchauffez le four à 210°C. Remplissez des moules à cannelés en silicone avec la pâte, qui aura été sortie du frigo 30 minutes avant, et enfournez entre 35 et 45 min.

Lorsque vos cannelés de Bordeaux sont cuits, démoulez-les et laissez-les refroidir.

## Astuces de chef

Le point le plus délicat est la cuisson : veillez à beurrer très généreusement les moules. Laissez éventuellement prendre une première couche de beurre au réfrigérateur et recommencez. S'ils se colorent trop rapidement, baissez le four à 150°C. Il est indispensable d'avoir des moules à cannelés pour réussir cette recette. Ils s'achètent dans des magasins spécialisés.