

Canelés (Arnaud Marquet)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 150g de farine
- 70g de fleur de maïs
- 500g de sucre semoule
- 100g d'œufs entiers
- 100g de jaunes d'œufs
- 40g de rhum

Préparation

1. de cuisine pour acheter des moules à canelés en cuivre.
2. J'en voulais depuis très longtemps, ayant lu beaucoup de choses sur les différences de résultats entre les moules en cuivre, en métal ou en silicone.
3. S'il y a bien quelque chose dont je suis sûre, c'est qu'il vaut mieux éviter le silicone pour avoir un bon résultat, et donc quitte à acheter des moules je me suis lancée pour ceux en cuivre.
4. Ça a donc été l'occasion aussi de réaliser une première recette issue du livre des Relais Dessert, Haute Pâtisserie.
5. La recette des canelés est celle de Arnaud Marquet, c'était la première fois que je faisais des canelés donc je n'ai pas vraiment de points de comparaison, mais en tout cas je trouve cette recette très bien ; on obtient des canelés croustillants et caramélisés à l'extérieur, et bien moelleux à l'intérieur.
6. Laissez le mélange tiédir.
7. Pendant ce temps, mélangez d'une part la farine, le sucre et la fleur de maïs et d'autre part les œufs entiers et les jaunes d'œufs.
8. Incorporez le mélange farine-sucre-fleur de maïs aux œufs progressivement en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.
9. Versez ensuite le lait tiédi petit à petit sur ce mélange en remuant bien.
10. Ajoutez enfin le rhum en fouettant le mélange, puis conservez la pâte au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
11. Le lendemain, préchauffez votre four à 190°C chaleur tournante (avec mon four, après 2-3 essais, je me suis rendue compte qu'il valait mieux préchauffer le four à 270°C, faire les 15 premières minutes de cuisson à cette température puis baisser la température à 190-200°C pour les 45 dernières minutes de cuisson.
12. Tout ça pour dire que comme pour des macarons, il vous faudra quelques essais pour adapter la cuisson des canelés en fonction de votre four.
13.).
14. Retirez la gousse de vanille de la pâte, et graissez les moules à l'aide d'un pinceau avec du beurre clarifié ou de la cire d'abeille (j'ai utilisé du beurre fondu, et aucun soucis au démoulage).
15. Remplissez les moules jusqu'à 5mm du bord des moules, et enfournez.
16. Le livre conseille de faire cuire 45 minutes à 190°C, avec mon four comme je le disais ça a été 15 minutes à 270°C puis 45 minutes à 190°C, à vous de faire vos essais ;-) Quand ils sont cuits, démoulez immédiatement les canelés et laissez-les refroidir quelques minutes avant de vous régaler !