

Canelés

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 500g de lait entier
- 125g de farine
- 250g de sucre
- 3 jaunes d'œufs (environ 60g)
- 1 gousse de vanille
- 60g de rhum brun

Préparation

1. : de lait entier de farine de sucre 3 jaunes d'œufs (environ) ousse de vanille de rhum brun Recette :
Mélangez le lait avec les grains de vanille, puis portez le tout à ébullition.
2. Couvrez la casserole et laissez infuser au moins 30 minutes.
3. Mélangez la farine et le sucre, puis ajoutez le lait refroidi et les jaunes d'œufs à la maryse (surtout pas au fouet, sinon la pâte risque de déborder des moules à la cuisson).
4. Enfin, terminez en incorporant le rhum.
5. Chinoisez le mélange, puis filmez-le et placez-le au réfrigérateur pendant une nuit.
6. Le lendemain, sortez la pâte à canelés une heure avant la cuisson, et versez-la dans les moules.
7. Préchauffez le four à 220°C, puis enfournez les canelés.
8. Au bout de 10 minutes de cuisson, baissez la température du four à 180°C et laissez cuire encore 1 heure.
9. Laissez tiédir, puis démoulez les canelés et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com