

## Cannelés bordelais



### Ingrédients pour 16 cannelés :

- 1/2 litre de lait demi écrémé
- 2 oeufs entiers et 2 jaunes
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1/2 gousse de vanille fendue
- 3 ou 4 cuillères à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 200 g de sucre
- 25 g de beurre

### Recette:

La veille faire bouillir le lait dans une casserole avec le beurre et la vanille. Dans un saladier mélanger la farine avec le sucre et les oeufs. Ajouter doucement le lait chaud et bien mélanger. Faire reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 24 heures (48 heures maximum).

Préchauffer le four à 220°C ou th 8 (normalement c'est 270°C mais le silicone ne supporte pas cette chaleur !).

Sortir la pâte du réfrigérateur, ajouter éventuellement le rhum et bien mélanger. Poser les moules sur une plaque allant au four et remplir les cavités jusqu'au 3/4. Cuire 5 mn à 220°C (th 8) puis baisser le four à 180°C (th 6) et cuire pendant 1h10 à 1h20.

Laisser refroidir avant de démouler. Les cannelés sont bien croustillants et moelleux à l'intérieur, ils se gardent à peu près 3 jours.