

Cannelés, version TMX

Pour une douzaine de cannelés :

500 g de lait

4 œufs entiers + 2 jaunes

100 g de farine

250 g de sucre

50 g de beurre

1 gousse de vanille

1 bouchon de rhum ambré (*fac*)



- Mettre le lait dans le bol du TMX avec le beurre et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Programmer 7 min / 100°C / V.1.
- Laisser infuser 1 heure, puis filtrer le mélange.
- Dans le bol, mettre le sucre et mixer 20 secondes, en mode Turbo.
- Mettre le fouet, ajouter les œufs entiers, ainsi que les jaunes et mixer 3 min / V.3.
- Ajouter la farine, le lait filtré, tout en continuant à mixer sur V.3.
- Laisser reposer la pâte refroidie, au minimum 1 heure ou 24 heures, si possible.
- Le lendemain, préchauffer le four à 250°C.
- Mélanger la préparation et la verser dans les empreintes à cannelés, posés sur une plaques perforées.
- Cuire 5 minutes à 250°C et 35 minutes, en baissant le four à 180°C.
- Attendre quelques minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

