

## *Cannelés Bordelais*



### **Ingrédients**

- 1/2 litre de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 200g de sucre semoule
- 150 g de farine
- 1 cuil à soupe de rhum
- du beurre pour beurrer les moules (au moins à la 1<sup>ère</sup> cuisson)

*Mettre le lait dans une casserole.*

*Fendre la 1/2 gousse de vanille afin de récupérer les graines, que l'on mettra dans le lait avec la gousse fendue.*

*Faire bouillir.*

*Laisser infuser.*

*Mettre les 2 œufs et les 2 jaunes dans un cul-de-poule (ou saladier) avec le sucre,*

*Et les fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.*

*Y incorporer la farine tamisée.*

*Retirer la gousse de vanille du lait, et ajouter le lait et le rhum au mélange.*

*Bien mélanger – on obtient une sorte de pâte à crêpes !*

*Laisser reposer à minima 1 heure au frais.*

*Beurrer les moules à cannelés, et remplir au 2/3.*

*Four T° 7-8 pendant 40 mn pour les petits – 1 heure pour les grands.*