



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



"Le Cannelé, ce mystère nommé Désir"



La Recette selon Alain Ducasse

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 200 g de farine tamisée
- 500 g de sucre glace tamisé
- 4 œufs
- 4 jaunes
- 100 g de beurre
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 100 ml de rhum agricole brun et vieux



La veille, faire bouillir le lait avec les gousses de vanille et ajouter le beurre. Dans un cul de poule, battre les œufs et les jaunes avec le sucre, incorporer la farine en pluie. Verser le lait petit à petit tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux. Battre énergiquement on obtient une pâte onctueuse, ajouter et mélanger le rhum. Couvrir le cul de poule avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur au moins 24 heures.

Préchauffer le four à 160°C.

Beurrer les moules si vous avez la chance de les avoirs en cuivre, passer au congélateur quelques minutes puis remplir les moules. Sinon verser la préparation directement dans les empreintes en silicone comme moi. Enfourner 50 à 60 min pour des moules de taille moyenne. La cuisson est bonne quand les cannelés sont "noirs". Démouler à chaud pour les moules en cuivre et laisser refroidir sur une grille. Sinon démouler après refroidissement pour les moules en silicone.

La dégustation des cannelés se fait dans les 7 heures qui suivent selon Alain Ducasse car ensuite ils deviennent mous comme des éponges.