



Canelés



Recette

Faites chauffer 90 cl de lait. Lorsque le lait est chaud rajoutez le beurre et laissez tiédir.

Tamisez la farine et les sucres.

Battez légèrement les jaunes d'œuf, l'œuf entier et les 10 cl de lait restant et incorporez sans fouetter au mélange de farine et de sucres.

Lorsque tous les œufs sont incorporés rajoutez le lait tiédi sans fouetter.

Ajoutez le rhum et la vanille fendue en deux, laissez refroidir complètement et réserver au réfrigérateur au moins 24h.

1, 2 ou 3 jours après.

Préchauffez votre four à 245°;

Répartissez dans des moules à canelés en cuivre au préalable chemiser avec du Slider* ou beurrez vos moules avec du beurre clarifié**. Enfourez pendant une quinzaine de minutes à 245° et baissez le four à 180° et faites cuire pendant au moins 45 minutes.

Laissez tiédir les canelés et démoulez. Attendre qu'ils soient complètement refroidis pour déguster.

* Slider : cire végétale pour chemiser les moules (moi je la trouve chez Labo&Gato à Bordeaux (<http://www.laboetgato.fr>).

** Beurre clarifié : dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux, écumez la mousse blanche (petit lait) qui apparaît au fur et à mesure que le beurre fond.

Lorsqu'il n'y a plus de mousse sur le dessus, versez délicatement la couche jaune claire dans un récipient (c'est cette matière jaune le beurre clarifié, il ne reste que la matière grasse) sans y verser le dépôt du fond. Vous pouvez réserver quelques jours au réfrigérateur.

Ingrédients :

1 litre de lait entier
250 g de farine
100 g de sucre roux,
100 g de sucre semoule,
300 g de sucre glace
50 g de beurre
5 jaunes + 1 œuf entier
2 gousses de vanille
1 c à café de vanille liquide
15 cl de rhum
1 CS de Slider (*) ou 15 cl de
beurre clarifié.



Pascale Phazelle
Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65

