

Cannelés de Bordeaux (pour 2 plaques de 36 mini-cannelés)

1/2 litre de lait
1 pincée de sel
2 oeufs entiers + 2 jaunes
1/2 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de rhum
100 g de farine
250 g de sucre en poudre
50 g de beurre

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et tous les oeufs. Verser ensuite le lait bouillant. Mélanger doucement, laisser refroidir. Ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain préchauffer le four TH 10 (moi, je mets sur 250° - four à chaleur tournante). Remplir les moules au 3/4. Cuire durant 10mn. Puis 50 mn en baissant la température du four à 180°. Démouler à chaud.

Bonne dégustation