

Cannelés

Ingrédients pour une cinquantaine de mini cannelés :

50cl de lait
125g de farine
250g de sucre
3 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
6cl de rhum ambré
30g de beurre

Faites bouillir le lait avec la vanille grattée et la gousse. Laissez refroidir.
Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine. Ajoutez le beurre fondu refroidi et le rhum. Ajoutez le lait complètement froid petit à petit.
Laissez reposer au frais minimum 4heures (le must 24 heures!).

Versez dans vos moules à cannelés et faites cuire à 240-250° environ 45min.
Démoulez chaud et laissez refroidir sur une grille.