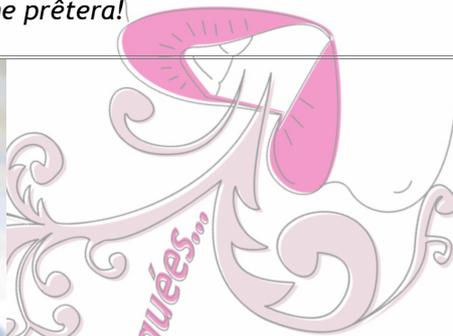


Minis cannelés de bordeaux... deuxième et excellente tentative!

J'ai préparé la pâte mercredi en milieu d'après-midi. Toute la fin de journée j'ai eu les doigts qui sentaient la vanille... quel plaisir! Hier soir, le tout a été enfourné à 20 heures et prêts à être dégustés un peu avant 22 heures.. Quel supplice avant le coucher. L'appartement était imprégné de cette délicieuse et envoûtante odeur de cannelés. A plusieurs reprises, je me suis levée pour en déguster... UN DERNIER!!! Après le petit déjeuner, il n'en restait plus guère! Que ceux-ci pour la photo du jour!!! Voici le résultat d'une deuxième tentative de ces petites merveilles que sont les cannelés bordelais. Pour cette deuxième fois, j'ai récupéré la recette chez Michèle du [blog Croquant Fondant Gourmand](#) qui l'avait elle-même puisée chez Guylaine du Blog la [Cuisine Guylaine](#). Je trouve que les proportions en ingrédients sont idéales au goût. Par contre, je me rend compte que la difficulté réside dans la cuisson... qui elle-même dépend du four! La troisième et prochaine tentative sera la bonne et certainement pas la dernière!!! Ah! j'oubliais!!! Pour cette recette, j'ai utilisé deux moules de 18 minis cannelés en silicone de chez T-fal. La prochaine fois, j'essaierai avec des moules en cuivre que Marie me prêtera!



...aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

Ingrédients (36 minis)

- 2 [oeufs](#) entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait entier
- ½ à 1 gousse de vanille
- 100 g de farine T55
- 250 g de sucre de canne blond ([vanillé maison](#))
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de rhum (ambré ou brun)

A l'aide d'un couteau, ouvrez la gousse de vanille sur toute sa longueur et passez délicatement la pointe de couteau à l'intérieur des deux parties afin d'en récupérer la vanille. Amenez le lait à ébullition avec le beurre et la vanille. Fouettez ensemble le sucre et les œufs. Ajoutez la farine. Mélangez à l'aide d'une spatule puis versez le lait chaud en mélangeant le tout. Ajoutez le rhum.

Laissez reposer la pâte 24 à 48 heures au frais et couvert. Laissez reposer la pâte à température ambiante 1 heure avant cuisson. Mélangez puis répartissez la pâte dans les moules à cannelés dans une plaque de 42 cannelés.

Déposez le ou les moules sur une plaque de cuisson à rebord car le gras débordera! Déposez dans un four préchauffé et faites cuire 70 à 90 minutes à 180-190°C.

Laissez légèrement reposer puis démoulez. Laissez refroidir avant de les déguster voire dévorer!

Dans l'idéal, les cannelés sont croquant à l'extérieur et souple à l'intérieur! Rien qu'à y penser je salive!!!

Mes suggestions

- Dans la recette initiale, il y avait une pincée de sel que j'ai complètement oublié d'ajouter!!! Je me demande si au lieu de mettre du sel, je ne mettrai pas du beurre demi-sel! Qu'en pensez-vous?
- J'ai cuit les cannelés à 180°C à chaleur tournante comme [Michèle](#) l'indique. ce qui équivaut à une cuisson à 190°C sans chaleur tournante. Par contre, la prochaine fois, je préchaufferai le four à 275°C comme l'indique [Guylaine](#) dans sa recette et diminuerai la température à 180°-190°C.
- Avec les blancs d'œufs, je vous prépare deux recettes de macarons surprises dans les prochains jours... Je peux déjà vous dire que ceux au thé matcha et chocolat sont sublimes!!!



- [Spécialités...](#)
- [Biscuits, bouchées, cookies, croquants, sablés...](#)
- [Cakes, brioches, crumbles, gâteaux, muffins...](#)
- [Crèmes, laitages, macarons, meringues, mousses, sauces...](#)
- [Crêpes, gaufres et pancakes...](#)
- [Fruits \(compotes, confits, pâtes, salades, sirops...\)](#)
- [Tarte\(lette\)s, flans, bricks, galettes...](#)
- [Astuce, économie et facilité : le sucre vanillé maison](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-mini-canneles-de-bordeaux-deuxieme-tentative-73279788.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)

