

Les canelés de Bordeaux....

Pour 12 canelés moyens dans des moules silicone.

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait,
- 1 gousse de vanille,
- 1 oeuf entier + 2 jaunes,
- 180 de sucre (cassonade de préférence),
- 125 g de farine,
- 3 cl d'huile (colza, noix, noisette),
- 4 cl de rhum ambré.

Préparation :

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Laisser refroidir à température ambiante. Battre les 2 jaunes et l'oeuf entier avec le sucre puis le lait tiédi.
- Laisser reposer une heure...
- Enlever la gousse en vanille.
- Ajouter la farine, l'huile et le rhum. Bien mélanger.
- Fermer le récipient et mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Cuisson :

- Faire préchauffer le four à 170°.
- Pendant ce temps, remplir les moules jusqu'au 2/3 de la hauteur.
- Faire cuire pendant 1h30. Même si le dessus des canelés est bien "cramé", ils ne seront cuits que lorsque la pointe de votre couteau ressortira sèche.

