

CANNELES BORDELAIS

Préparation : 5 min + Thermomix : 8 min / Attente au réfrigérateur : 12 h + Cuisson au four : 1h30

Avec le thermomix

Ingrédients :

- 500 gr de lait entier
- 2 œufs + 2 jaunes
 - 220 gr de sucre
 - 110 gr de farine
- 1 Cuillère à café de vanille liquide
 - 50 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 1 noix de beurre pour les moules

Préparation

Mettre le lait dans le bol avec le beurre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée ou comme moi de la vanille liquide **7 mn 100° / vitesse 1.**

Laisser infuser 1 h puis filtrer le mélange, si vous avez choisi la gousse de vanille.

Dans le bol, mettre le sucre et mixer **20 secondes/Vitesse 8**

Mette le fouet, ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs, mixer **3 mn vitesse 3.**

Ajouter la farine, le lait filtré et le rhum tout en continuant à mixer **vitesse 3.**

Laissez reposer la pâte refroidie minimum 1 h au réfrigérateur ou 24 h à 48 h.

Le lendemain, préchauffer le four à **ou thermostat 9.**

Je badigeonne mes empreintes avec un peu de beurre fondu.

Mélanger la préparation et versez celle-ci dans les plaques mini cannelés et faire cuire **5 minutes th 9 SANS la chaleur tournante puis ensuite 35 minutes à 180° ou thermostat 6.**(1 h pour les gros cannelés)

Surveiller la couleur des cannelés, j'ai posé ma toile Silpat (toile silicone) dessus 5 mn avant la fin afin qu'ils ne soient pas trop colorés.

Préchauffer le four th 9 sans chaleur tournante.

Beurrer les moules à cannelés **AVEC** un peu de beurre fondu, et les remplir de pâte aux 3/4 pas plus

Cuire au four 5 minutes sur th9 puis baisser à 180 ° (th 6) et cuire 35 mn s'ils sont petits et 1 h pour les gros, afin qu'ils soient dorés à souhaits (au bout de 30 mn j'ai mis ma feuille silicone silpat sur mon moule afin d'éviter que sa brûle.

Comme pour les macarons, les cannelés se bichonnent, il vous faudra trouver votre temps de cuisson idéal.

Démouler les cannelés dès leur sortie du four sur une plaque à pâtisserie et les laisser refroidir complètement.

SANS THERMOMIX

Préparation de la recette :

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.

Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une texture de pâte à crêpes. Laisser refroidir, puis ajouter le rhum.

Placer au réfrigérateur 24 heures au minimum, 48 heures au maximum.

Le jour J : sortir la pâte du frigo au moins une heure avant la cuisson.

Préchauffer le four à thermostat 9

Verser la pâte dans les moules, en ne les remplissant qu'aux $\frac{3}{4}$ des empreintes.

Poser les moules sur une tôle, cuire à th. 9 pendant 5 minutes, attention baisser ensuite le thermostat à 6 (180 °C) et continuer la cuisson pendant 1 heure (au moins, cela dépend de votre four.

Le cannelé doit avoir une croûte brune mais pas trop, croustillante et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.