



Recette des Cannelés Bordelais

publié le 11/01/2012 - mis à jour le 25/03/2024

Cannelés Bordelais

Ingrédients :

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 gr de farine

250 gr de sucre en poudre

50 gr de beurre +50 gr pour beurrer les moules

Préparation :

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

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

Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une heure.

Préchauffer le four à thermostat 10(270°) avec une tôle ou cuiront les cannelés.

Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'à moitié ; rapidement, disposer les cannelés sur la tôle du four chaud th à 6(180°) et continuer la cuisson pendant 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.

Post-Scriptum

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.