

Cannelés réalisés par Marie-Claude Perrin,

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 2 jaunes d'oeufs + 2 entiers
- 40 g de beurre
- 100 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 12/ cuillère à soupe d'arôme de vanille liquide, 1/2 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillerées à soupe de rhum

Préparation :

- Porter le lait à ébullition, ajouter le beurre et la gousse de vanille.
- Dans un récipient, mélanger les jaunes aux 2 oeufs entiers et au sucre glace jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
- Ajouter la farine et le rhum
- Verser le lait chaud sur la pâte et bien mélanger
- Réfrigérer le tout pendant 24 heures

Cuisson :

- Verser le mélange dans les moule à cannelés et enfourner 10 mn à 220°C et ensuite 40 mn à 175°C
- Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler