



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

LE CANNELE TRADITIONNEL DE BORDEAUX



INGRÉDIENT PRINCIPAL
Produits laitiers

TEMPS DE PRÉPARATION
Plus de 2 heures

PORTIONS
12

INGRÉDIENTS

- 500 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille, grattée
- 125 g de farine
- 250 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de rhum ambré
- Beurre pour chemiser

MÉTHODE

- 1) Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée. Couvrir et laisser refroidir.
- 2) Mélanger la farine et le sucre dans un bol et y verser le mélange de lait et vanille refroidi. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à la spatule. Ajouter le rhum ambré. Réserver et laisser reposer au réfrigérateur entre 12 et 24 heures.
- 3) Le jour suivant, sortir le mélange du réfrigérateur 1 heure avant de lancer la cuisson au four. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannelés Le Creuset puis verser le mélange pour les remplir au $\frac{3}{4}$.
- 4) Préchauffer le four à 240 °C.
- 5) Faire cuire 10 minutes à 240 °C puis 60 minutes à 180 °C.
- 6) Vérifier la coloration des cannelés en fin de cuisson. S'ils sont encore pâles, prolonger la cuisson de 5 minutes.
- 7) Laisser les cannelés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les démouler et bonne dégustation!

Conseil du chef : Ne pas fouetter la pâte, sinon les cannelés risqueraient de déborder lors de la cuisson.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com