



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

CANNELÉ TOUT CHOCO



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
- 20 g de cacao en poudre amer

Pour le Topping:

- 30 g de cacao en poudre

MÉTHODE

1. Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée. Couvrir et laisser refroidir.
2. Mélanger la farine, le sucre et 20 g de cacao en poudre dans un bol et y verser le mélange de lait et vanille refroidi. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à la spatule. Réserver et laisser reposer au réfrigérateur entre 12 et 24 heures.
3. Le jour suivant, sortir le mélange du réfrigérateur 60 minutes avant de lancer la cuisson au four. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannellés Le Creuset puis verser le mélange pour les remplir au $\frac{3}{4}$.
4. Préchauffer le four à 220 °C. Faire cuire 10 minutes à 220 °C puis 60 minutes supplémentaires à 180 °C.
5. Vérifier la coloration des cannellés en fin de cuisson. S'ils sont encore pâles, prolonger la cuisson de 5 minutes.
6. Laisser les cannellés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les démouler en retournant le moule. Avant de servir les cannellés, les rouler dans la poudre de cacao.

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

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