

## Cannelés

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



### Ingrédients pour 15 cannelés

- 50 cl de lait entier
- 125 g de farine
- 225 g de sucre
- 2 œufs et 2 jaunes
- 50 g de beurre et beurre fondu pour les moules
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de rhum

Préparer la pâte la veille. Faire tiédir le lait avec une gousse de vanille, coupée en 2 dans la longueur en ayant pris soin de gratter les graines avec la lame d'un couteau. Laisser infuser à couvert. Battre les œufs avec les jaunes pour obtenir un mélange homogène, mais sans faire mousser.

Ajouter le lait tiède, après avoir enlevé la gousse. Verser dans une casserole à fond épais. Faire tiédir sur feu doux, sans cesser de remuer. Faire fondre 50 g de beurre.

Dans une terrine, mélanger farine tamisée et sucre.

Délayer peu à peu de mélange œufs/lait. Terminer avec le beurre fondu refroidi, en ayant soin de ne pas transvaser le petit lait qui se forme au fond de la casserole.

Passer la pâte au tamis. Ajouter le rhum, mélanger.

Verser dans un récipient hermétique et réserver au frais.

Le lendemain : A l'aide d'un pinceau, badigeonner des moules à cannelés de beurre fondu. Mettre au frais, au moins 1 heure. Allumer le four th6, 180°C.

Remplir les moules aux 3/4 (ou moins pour faire de petits cannelés). Les poser sur une plaque allant au four.

Enfourner 60 minutes. Le dessus doit être très sombre (mais l'intérieur restera clair). Démouler et laisser refroidir.