

En attendant, voici la recette des cannelés:

Ingrédients:

1/4 L de lait

25 g de beurre

50 g de farine

100 g de sucre semoule

1 oeuf + 1 jaune d'oeuf

1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

1/2 cuil. à soupe de rhum (facultatif; personnellement, je n'en mets pas)

Faire bouillir le lait et le beurre.

Dans un bol, mélanger la farine et le sucre semoule.

Battre le jaune d'oeuf et l'oeuf entier et les incorporer au mélange farine-sucre.

Ajouter le rhum, le mélange beurre-lait petit à petit, tout en continuant de battre avec le fouet. La pâte doit être fluide comme une pâte à crêpes.

Aromatiser avec l'extrait de vanille puis éliminer les éventuels grumeaux.

Laisser reposer au réfrigérateur 24 h.

Préchauffer le four à 150 °. Cuire en 2 temps : 15 mn à four 250°, puis 1 h à four 180° (moi je laisse seulement 45 mn). Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur moelleux.

Démouler dès la sortie du four et déguster froid.



2 secondes, laissez-moi refroidir !!!



Bon appétit. A consommer avec à peine de modération.