Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cannelés bordelais

Ingrédients

500ml de lait , 30g de beurre, 2 càc d'extrait naturel de vanille , 2 oeufs et 2 jaunes, 100 g de farine , 225 g de sucre, ,

Préparation

Faire chauffer le lait avec le beurre et l'extrait de vanille jusqu'à ébullition.
Clarifier deux œufs et déposer dans un bol, deux jaunes et deux œufs. Ajouter le sucre et fouetter vigoureusement. Ajouter la farine petit à petit sans cesser de fouetter.

Verser le lait sur le mélange tout en continuant à fouetter.
Laisser reposer 1h au minimum, la nuit c'est mieux. (Et c'est la tradition.)
Préchauffer le four à 270°. Remplir les moules aux 3/4 et on enfourne. Laisser cuire 5 minutes et descendre la température à 180°. Laisser cuire encore 40 minutes.
Le plus difficile, c'est le démoulage. Le truc, c'est de bien les laisser refroidir et de ne pas essayer de les démouler trop vite. La tentation est toujours grande, vu qu'on est pressés de refaire une fournée.

Notes :