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

Cannelés magiques

Ingrédients

1 gousse de vanille, ou bien 1 càc d'extrait naturel de vanille , 2cl de rhum, 18cl de lait entier, 2 oeufs, 50g de sucre, 45g de beurre, 60g de farine, 1 pincée de sel, Sucre roux, , Moules à cannelés en silicone, ,

Préparation

Le principe du cannelé magique c'est d'obtenir, avec un seule pâte, un pâte qui ressemble à une pâte à génoise, un gâteau en trois couches, un flan, surmonté d'une crème, surmontée elle-même d'une génoise.
Les deux paramètres les plus importants sont la juste cuisson et le refroidissement.
Couper en deux la gousse de vanille et en gratter les graines.
Chauffer le lait avec la vanille ou simplement ajouter l'arôme et le rhum au lait.
Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette, laisser tiédir.
Séparer le blancs et les jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le beurre noisette tiédi. Ajouter la farine et le sel. Ajouter le lait en fouettant.
Monter le blancs en neige et les incorporer à la préparation à la spatule.
Beurrer les moules à cannelés et les saupoudrer de sucre roux
Remplir les moules aux 3/4 en prenant de garde de bien mélanger la préparation au fur et à mesure. Lisser en tapotant les moules sur le plan de travail.
Enfourner à 150°C pendant 23 minutes.
Le cannelé doit être tremblotant à la sortie du four et figer lors du refroidissent.

Bien (Vraiment bien) refroidir les cannelés avant de les démouler. On peut les mettre au réfrigérateur pendant une heure ou alors si on est pressé, on peut le mettre au congélateur pendant une vingtaine de minutes.

Notes :