

## **Recette des cannelés Bordelais**

### **Proportions pour 18 gros cannelés environ :**

- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 50 cl de lait
- 230 gr de sucre
- 125 gr de farine
- 30 gr de beurre fondu
- 1 bâton de vanille ou extrait de vanille
- Rhum

- Mélanger les œufs + le jaune avec un peu de lait froid,
- Faire bouillir le lait restant avec la vanille puis verser sur les œufs tout en remuant
- Laisser tiédir
- Mélanger le sucre et la farine dans un récipient, verser le lait et ajouter le beurre fondu, ajouter le rhum
- Filmer et mettre au bas du réfrigérateur pendant 24 h
- Remuer à nouveau, passer au chinois
- Beurrer les moules à cannelé et chemiser de sucre en poudre
- Remplir les moules aux 3/4 +
- Cuire au four pendant 1h à 200°
- Les cannelés doivent être bien caramélisés.
- Laisser refroidir dans le four entre-ouvert.
- Déguster.

*Jocelyne R.*