



## CANELÉS BORDELAIS - FRANCE



### Ingrédients pour 12 canelés

- 250 ml de lait entier
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 70 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 20 g de beurre demi-sel
- 4 cl de rhum ambré
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 gousse de vanille
- Huile d'arachide

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre, le rhum, la vanille liquide et la gousse de vanille. Lorsque le mélange bout, laisser infuser le lait 10 minutes.

Dans une jatte plate, mettre le sucre, le jaune et l'œuf entier. Mélanger l'ensemble.

Retirer la gousse de vanille et verser 1/4 du lait encore chaud dans la jatte, puis remuer.

Ajouter progressivement la farine en remuant pour l'incorporer. Verser ensuite le reste du lait.

Laisser reposer 24h au frais et remuer deux ou trois fois pour éviter d'avoir de la mousse.

Dans vos moules à canelés chauds, verser 2 gouttes d'huile d'arachide et un petit morceau de beurre.

Remplir vos moules avec le mélange, en laissant un demi centimètre avant le bord.

Avec des moules en cuivre, faire cuire 20min à 230°C, puis 20min à 180°C ; avec des moules en silicone, faire cuire 10min à 230°C, puis 30-35min à 180°C. Démouler, laisser refroidir en attendant au moins 1h.