

Cannelés bordelais au rhum



Voici des petits gâteaux que je ne fais jamais et que je ne vous propose donc jamais non plus, j'en ai fait une fois et c'était il y a bien longtemps, vous pouvez aller voir la recette [ici](#). Ces petits gâteaux sont bien évidemment des cannelés et attention aujourd'hui je vous propose les véritables cannelé bordelais au rhum ! Je ne fais peut-être jamais ces gâteaux pour le temps d'attente car sinon il n'y a rien de plus simple à réaliser...enfin je trouve. J'ai fait ces cannelés pour que ma mère les emmène à son travail et en rentrant elle m'a dit "Il n'y en avait pas assez tellement ils étaient bons et qu'ils les ont adoré" j'en ai conclu qu'ils ont fait un tabac et ils m'ont même demandé la recette ! J'ai pu goûter à un cannelé et c'est vrai qu'ils étaient très bons ! ^^

Pour environ 20 moyens cannelés

Ingrédients:

50cl de lait (j'ai pris du lait entier)

1 gousse de vanille

30g de beurre

2 oeufs entiers

2 jaunes d'oeufs

250g de sucre

125g de farine

5cl de rhum

Préparation:

Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et portez à ébullition. Mettez alors hors du feu et retirez la gousse de vanille, puis ajoutez le beurre par petits morceaux et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Fouettez les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs et le sucre dans un grand bol, puis incorporez la farine. Ajoutez le lait petit à petit et incorporez-le en remuant sans cesse. La consistance doit être proche de celle de pâte à crêpes. Ajoutez enfin le rhum, couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 à 24H.

Préchauffez le four à 250°C (th.8-9).

Répartissez la pâte dans des moules à cannelé en silicone, que vous ne remplirez qu'aux trois quarts. Enfourez et laissez cuire pendant 10min, puis baissez la température du four à 180°C (th.6) et continuez la cuisson pendant 1H. La surface des cannelés doit être brun foncé. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les démouler et de les laissez refroidir sur une grille.

Consommez de préférence les cannelés le jour même afin de profiter de leur texture croustillante.