



Mini cannelés bordelais

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 60 minutes

Matériel : mini moule silicone supportant une température de 300°C (type Debuyer)

Repos : au moins deux heures, mieux une nuit

Pour 30 mini-cannelés :

- 25 cl de lait entier
- 1 oeuf + 1 jaune
- 50 g de farine
- 1 càs de maizena
- 125 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 càs de Rhum
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- une càc d'extrait de vanille liquide

Faire bouillir le lait avec le beurre.

Dans le bol d'un robot, fouetter la farine, le sucre et les oeufs.

Verser peu à peu le lait bouillant en continuant à fouetter. La pâte doit être fluide, sans grumeaux et doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe. Ajouter le Rhum, l'extrait de vanille et l'extrait d'amande amère.

Laisser reposer la pâte deux heures au moins ou une nuit entière.

Préchauffer le four à 300°C une vingtaine de minutes.

Faire fondre 2 càs de beurre et bien graisser les alvéoles du moule pour permettre la caramélisation des cannelés. Remplir les alvéoles de pâte (aux 3/4). Tirer un peu sur les côtés du moule pour bien répartir la pâte.

Enfourner dans le four chaud pour 5 minutes, puis baisser la température à 180°C. Cuire ainsi pendant 55 minutes à 1 heure.

Démouler sur une grille et laisser refroidir. Déguster dans la journée, car ils seront mous le lendemain.