

Mes cannelés...

- 200 grammes de sucre.
- 3 sachet de sucre vanillé.
- 1 litre de lait.
- 80 grammes de beurre.
- 225 grammes de farine.
- 4 œufs.
- 10 centilitres de rhum.

C'est une préparation qui se fait sur deux jours. En effet, la pâte doit reposer une nuit au frais dans le réfrigérateur.

Le premier jour, faire tiédir le mélange lait, sucre, sucre vanillé, beurre en petits morceaux et rhum sur le feu ou au micro-onde. Quand le beurre est fondu, ajouter la farine et remuer pour bien incorporer la farine. Lorsque le mélange est bien, ajouter les œufs un par un et bien soulever la pâte en remuant. Filmer le récipient et mettre au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser revenir à température ambiante gentiment. Pendant ce temps mettre le four à chauffer, 200° ou thermostat 7-8 en mode pulsé ou chaleur tournante, et préparer les moules. Aujourd'hui, il existe deux sorte de moule. Ceux en métal et ceux en silicone. Les pâtisseries de métier nous dirons que seul les moules en cuivre sont bien, mais ils sont plus chers et moins faciles d'emploi que ceux en silicone. Pour ma part j'en ai acheté un en silicone.

Pour les moule en métal, il faut les beurrer largement et les farinés. Pour les moules en silicone la logique voudrait que le graissage ne soit nécessaire que lors du premier usage, néanmoins a force de lavage, il faut parfois renouveler l'opération a chacun de voir. Dans tous les cas, il vaut mieux prévoir de disposer les moules dans un plateau à pâtisserie.

Cela facilite la mise et la sortie du four et évite les débordement dans le four ce qui est fréquent. la grille le plus bas possible. Remplir les moules et enfourner pour 45 minutes. En fonction du four, il faudra sans doute plusieurs essai pour arriver à un résultat parfait.

Laisser refroidir et déguster de préférence le jour même.