

## Cannelés



*Recette prise sur le forum de cuisineTV et transmise par Mangue*

A préparer la veille, prep 15 minutes.

Cuisson 1 heure

A déguster dans les 2 ou 3 heures qui suivent la sortie du four

Doubler d'office les quantités données ici : c'est trop bon!

50 de lait

3 oeufs (2 oeufs entiers + 1 jaune)

125g farine

230g sucre

30g beurre fondu

1 gousse de vanille (pour moi 1/2 ccafé extrait de vanille)

1 csoupe de rhum

QS arôme ou huile essentielle citron, orange

Mélanger 1 jaune et 2 oeufs entiers

Battre avec un peu de lait froid et faire chauffer le restant du lait avec la gousse de vanille, laisser infuser 10 minutes puis verser sur le mélange oeuf.

Pour moi qui utilise de l'extrait de vanille, cette étape n'est pas nécessaire, je fais juste tiédir le lait avant de l'utiliser.

Mélanger ensuite à cette crème petit à petit le sucre, la farine, le beurre fondu, le rhum et selon le cas, les grains de la gousse de vanille, les arômes ou les HE.

Passer le tout au chinois pour éliminer les grumeaux récalcitrants. Réserver dans des bouteilles plastique propres.

Laisser au minimum 24h au frigo.

Le lendemain, sortir la bouteille, enduire les moules de beurre fondu, même pour des moules en silicone. Préchauffer le four à 210-220°C chaleur tournante, bien secouer la bouteille, remplir les moules aux 3/4.

Enfourner pour 1 heure.

Démouler, servir tiède.