

Recette d'Alain



Les Cannelés (pour 45 mini cannelés) :

Ingrédients :

1/2 l de lait, 1 gousse de vanille ou 1 cuiller d'extrait, 250 g de sucre, 125 g de farine, 6 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre fondu, 1 bouchon de rhum (genre Négrita).

La veille :

- faire bouillir le lait avec la vanille et laisser infuser.
- mélanger sucre et farine, y incorporer le beurre et le rhum.
- incorporer la moitié du lait, puis les jaunes d'oeufs, puis le reste du lait.

Laisser refroidir et attendre 24 h... (ça c'est le plus dur. Je n'ai pas consulté Hervé This pour savoir quelle chimie nécessitait cette longue attente, mais bon, si il y a une chose sur laquelle TOUTES les recettes s'accordent, c'est bien ce délai...)

Le lendemain : re-mélanger la préparation (c'est liquide comme une pâte à crêpes), et verser à la louche dans les moules (les vrais moules à cannelés en cuivre sont sublimes. Les plaques de moule en silicone sont hyper pratiques et permettent de zapper l'étape graissage des moules... J'ai choisi mon camp !)

Cuire à peu près 1 h à 200°. Le cannelé va gonfler, puis dorer franchement.

Après c'est une question de goût : y'a ceux qui en tiennent pour le cannelé caramélisé, pour d'autres c'est quasiment calciné. A vous de voir...

La deuxième épreuve est d'attendre pour les manger, surtout que ça fait déjà une heure que l'odeur sublime vous taquine l'odorat...

Là pour la photo j'en ai fait 90, c'est quasiment inhumain...