



Cannelés Bordelais

Recette Bruno Passion cuisine du 25/03/2014

Ingrédients pour environ 8 gros cannelés :

- > 25 cl de lait
- > 50 gr de beurre
- > 60 gr de farine
- > 125 gr de sucre roux (sucre de canne)
- > 1 œuf entier + 1 jaune
- > 1 gousse de vanille
- > Arôme (rhum, fleur d'oranger, etc ...)

Préparation :

Dans une casserole mettre le lait + vanille grattée + le beurre coupé en dés. Porter à ébullition puis couper le feu et laisser infuser au moins 10mn.

Dans un saladier mettre la farine + sucre + oeuf et mélanger. Reporter le lait à ébullition puis verser doucement sur la préparation précédente. Mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Laisser tiédir puis ajouter l'arôme de votre choix. Placer au frigo au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 270°C. Selon les moules utilisés, les beurrer copieusement puis verser la pâte. Enfourner à 270°C pendant 8 mn puis baisser la four à 170°C et continuer la cuisson pendant 50mn. Démouler immédiatement à la sortie du four.

Astuces :

Certains moules en silicone sont donnés pour une T° maximum de 250°C, pour autant, sur quelques minutes ils tiennent à 270°C, ils vont simplement "cloquer" légèrement, voire changer de couleur, mais ils seront réutilisables sans problème.

La pâte doit bien refroidir avant de la mettre à cuire. Le mieux c'est de la stocker 24h au frigo avant de l'utiliser.

La plus part du temps, les cannelés que l'on trouve en pâtisserie sont mous. C'est tout simplement parce qu'ils sont fait depuis un moment et que l'humidité encore emprisonnée à l'intérieur du cannelé vient ramollir la belle croûte dorée et croustillante qu'ils ont à la sortie du four. Moralité : dégustez vos cannelés encore légèrement tièdes, c'est là qu'ils sont le meilleur.

Si vous pouvez, investissez dans des moules en cuivre (le bon prix c'est environ 8€ pièce). La texture de la croûte sera alors vraiment parfaite. En plus avec l'huile végétale, plus besoin de beurrer laborieusement toutes les rainures. Démoulage et nettoyage facile assuré. Lancez-vous, croyez moi vous ne pourrez plus vous en passer !!



Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01



Bruno Passion Cuisine

Cuisinier & Coach Culinaire



Bruno Passion Cuisine
Site : www.brunopassioncuisine.fr
E-mail : brunopassioncuisine@free.fr
Tél : 06 26 72 60 01