

CANELÉS

de Bordeaux

RECETTE POUR 8 GROS CANELÉS OU 16 PETITS CANELÉS

ÉLÉMENTS DE BASE

Lait ¼ Litre
Gousse de vanille ½ Gousse
Beurre 0,025 Kg
Farine 0,050 Kg
Sucre 0,125 Kg
Sel 0,002 Kg
Œuf entier 1 Pce ou 0,050 Kg
Œuf jaune 1 Pce ou 0,020 Kg
Rhum 0,012 Kg

CUISSON

Beurre 0,020 Kg
Miel 0,020 Kg (*facultatif*)



PROGRESSION

1. **Faire bouillir** le lait avec la vanille et le beurre
2. **Mettre en fontaine** le sucre, la farine et le sel. Incorporer au centre les œufs battus et mélanger l'ensemble.
3. **Mélanger** ensemble 1 + 2 et passer l'appareil au chinois étamine.
4. **Parfumer** au rhum, filmer et laisser reposer au frais 12 à 24 heures.
5. **Chauffer les moules** au four à 180°C, puis les graisser au beurre (*facultatif : ajouter une toute petite noisette de miel au fond des moules*).
6. **Emplir les moules** au $\frac{3}{4}$ de leur hauteur.
7. **Cuire à 180°C** pendant 50 minutes environ.
8. **Démouler** à chaud et finir la cuisson pendant 10 minutes.

Conseil du chef : A déguster le jour même

Notes :

« Canelés traditionnels au rhum »

Réaliser un sirop à base de sucre, eau, rhum, vanille et écorces de citron.
Emplir les pots préalablement stérilisés avec les canelés et couler le sirop chaud.
Fermer hermétiquement. Réserver à l'abri de la lumière ou au frais.

Pour deux pots de 350 « le parfait » compter :

- 20 mini-canelés,
- liqueur : 200g de rhum, ¼ litre d'eau, 125g de sucre, ½ gousse de vanille, des écorces de citron

