

# Canelés bordelais

Une recette tirée du site : [La cuisine de Bernard](#)



Shopping : pour 7 à 8 grands canelés

- 250g de lait entier frais
- 0,5 œuf entier (on le casse, on le mélange et on prend la moitié)
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de farine
- 120 g de sucre
- 13 g de beurre doux
- 45 g de rhum brun (25 g dans la recette d'origine)
- 10 g de vanille liquide (extrait si possible)
- 0,5 gousse de vanille (moi je la mets entière)
- 1 petite pincée de sel (ajout personnel)

## In process :

### 1- Préparation de la pâte : (au moins une journée à l'avance)

- Faire bouillir légèrement le lait, le rhum, le beurre, le sel, la vanille liquide et la gousse de vanille coupée en 2, puis laisser infuser à couvert 15 min minimum.
- Mélanger la faine tamisée, et le sucre.
- Ajouter l'œuf et le jaune, mélanger encore.
- Refaire tiédir le lait (il ne doit pas être bouillant, mais avoir reposé 1 à 2 min après avoir légèrement frémi !), et l'incorporer au mélange. J'ai laissé la gousse.
- Laisser refroidir, puis placer couvert au frais au moins 12 h (vous pouvez aller jusqu'à 3 ou 4 jours !)

### 2- La cuisson :

- Faire préchauffer le four à 270°.
- Graisser les moules à l'aide d'une bombe (ou alors beurrez des moules en silicone)
- Fouetter la pâte quelques instants, enlever la gousse et verser la pâte dans les moules à l'aide d'une carafe.
- Enfourner pour 15 min, puis baisser à 200 pour 30 à 35 mn de cuisson supplémentaires.
- Démouler à la sortie du four, laisser refroidir sur grille.

*Remarque : j'ai mis la plaque de cuisson pendant le préchauffage.*