

WWW.PASSIONNEMENTCREATIVE.FR

PASSIONNEMENT CRÉATIVE



Cannelés au chocolat

Sandrine

www.passionnementcreative.fr

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 50 cl de lait
- 25 g de beurre
- ½ gousse de vanille
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 15 cl de rhum (facultatif)
- 125 g de farine
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 noisette de beurre pour les moules

Préparation

Râper le chocolat en copeaux et le mettre dans un saladier.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec le beurre et la demi gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur. Filtrer le lait avec une passoire fine au dessus du saladier contenant le chocolat. Battre le chocolat à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Dans un autre saladier, battre au fouet l'œuf et les 2 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter successivement le lait chocolaté, le rhum, la farine et le cacao en poudre. Bien mélanger. Couvrir et laisser reposer 1h à température ambiante.

10 min avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 180°C. Verser la préparation dans des moules à cannelés beurrés et faire cuire au four 1h15 environ. A la sortie du four, démouler délicatement les cannelés et les laisser refroidir.

Bon appétit !