Cannelés

**Ingrédients**

Pour environ 14/16 gros cannelés

1/2 l de lait entier

2 œufs entiers + 2 jaunes

½ gousse de vanille

1 c à s de rhum brun

100 g de farine

250 g de sucre en poudre

50 g de beurre (+ si nécessaire, beurrer les moules)

**Préparation**

Mettre à bouillir le lait avec la vanille grattée et le beurre.

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre, puis incorporer les œufs d’un seul coup. Verser le lait bouillant et mélanger doucement afin d’obtenir une pâte fluide, comme une pâte à crêpe ((je finis de mélanger avec le fouet électrique). Laisser refroidir, puis ajouter le rhum.

Placer au réfrigérateur 12 h minimum.

Préchauffer le four à 250° (th 8-9). Verser la pâte bien refroidie dans la plaque à cannelés beurré (ma plaque est en carbonne lourd), et remplir les empreintes jusqu’à 1 cm du bord. Enfourner pour **10 min à 250°C** puis **50 à 60 min à 180°C** (th : 6). Les cannelés doivent avoir une croûte brune et un intérieur moelleux. Laisser tiédir avant de démouler

**Remarque :** Cette préparation peut ce conserver 2 à 3 jours au frais. Attention, le temps de cuisson est donné pour de gros cannelés

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**