

Les recettes de Randouvèze

CANELÉS

Préparation : 15 minutes - Repos : 1 nuit -
Cuisson : 1 heure.

Ingrédients :

Pour 90 petites pièces : 100 g de beurre, 1 l de lait, 1 gousse de vanille, 4 œufs, 4 jaunes d'œufs, 500 g de sucre, 200 g de farine, 2 (voire 3) c. à soupe de rhum.

Préparation :

Faites fondre le beurre et réservez.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.

Fouettez les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que ça blanchisse. Ajoutez la farine, puis le lait (en ayant retiré la gousse de vanille), le rhum et enfin le beurre et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, versez la pâte dans des moules à canelés en les remplissant aux deux tiers (voire un peu plus) et mettez dans un four très chaud (th 9 ou 210°) pendant 5 à 6 minutes, puis 45 à 50 minutes à 175° (th 6). Démoulez à chaud.

Attendre le refroidissement pour déguster !!!

Les recettes de Randouvéze

PS : Pour les moules à canelés, utiliser de préférence des moules en silicone en plaque de 30 canelés.

Cette recette est facile à réaliser, et très appréciée des gourmands !!!