

## Cannelés Bordelais



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Beurre doux	~
120 g	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
1	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
50 centilitres	Lait entier	~
4	Oeufs	~
2 centilitres	Rhum pâtissier 40° en bouteille 1 L MARMITON	0011818
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
250 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

### Étapes de préparation

- 1 Mettre à bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en ajoutant du beurre et du sel. Dans un récipient mélanger la farine, le sucre, les deux œufs entiers et les 2 jaunes de façon homogène. Couler le lait bouillant sur le mélange tout en remuant pour obtenir un mélange aussi homogène qu'une pâte à crêpe. Laisser reposer et ajouter le rhum à froid.
- 2 Mouler les cannelés dans les moules à cannelés au 2/3 et enfourner pendant 5 mn à 280°C puis terminer la cuisson à 170°C pendant 45 à 50 minutes. Démouler les cannelés après cuisson laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

### Astuce du chef

Vous pouvez servir les cannelés accompagnés d'une salade de fruits ou d'une crème



légère.