

Petits cannelés

environ une quarantaine
de mini cannelés

- 125g de farine tamisée
- 250g de sucre roux
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes
- 50cl de lait demi écrémé
- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 10cl de rhum ambré
- 5cl de fleur d'oranger.

■ Ces petits gâteaux d'origine bordelaises doivent avoir une croûte croustillante et caramélisée, et un cœur moelleux.

Servir: A consommer rapidement pour conserver la texture.



■ Faites bouillir à feu doux le lait, le beurre, et la gousse de vanille fendue en 2.

■ Mélanger la farine, le sel et le sucre, puis ajoutez les œufs. Fouettez bien.

■ Ajoutez petit à petit le lait dont vous aurez préalablement supprimé la gousse de vanille, en continuant à fouetter. Ajoutez le rhum et la fleur d'oranger. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur, protégé par un film.

■ Préchauffez votre four au maximum.

■ Beurrez vos moules si besoin, fouettez un peu la pâte, et remplissez les moules, en vous arrêtant légèrement avant le bord.

■ Enfourez les cannelés pendant 10 minutes, puis baissez le four à 180°, et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.