Voici une authentique recette bordelaise qui me donne entière satisfaction dans des moules en silicone légèrement beurrés (oubliez les moules en cuivre, le résultat est le même et quelle facilité au démoulage!)

INGREDIENTS : (Pour 20 cannelés)

- 1 litre de lait entier
- 8 jaunes d’œufs et 2 œufs entiers
- 250g de farine
- 500g de sucre semoule
- 50g de beurre
- Rhum brun et vanille liquide

Faire bouillir le lait. Laisser refroidir jusqu’à 50°C puis incorporer le beurre.
Dans un saladier mettre la farine en fontaine, le sucre et les œufs, remuer doucement et ajouter le lait comme pour une pâte à crêpes.
Ajouter les parfums
Passer au chinois si besoin et laisser reposer 24 heures au frais.

Beurrer les moules au pinceau, les remplir de pâte à 4 mm du bord. Enfourner à four très chaud (220 à 240°C) pendant 7 à 10 min. pour les saisir puis poursuivre la cuisson à 180°C pendant 1heure à 1 heure 15 jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés à quasiment noirs (selon votre goût). Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation!