

Cannelés bordelais



“ Dans la gamme Moules en silicone pro, j’ai craqué pour les Elastomoules de chez De Buyer et plus particulièrement pour les moules à cannelés. A mon avis, c’est le meilleur compromis aux moules en cuivre que j’ai trouvé... tant côté prix que sur la qualité de cuisson pour des cannelés à la fois croustillants et moelleux. Je vous propose aussi une recette pour accompagner ce moule ? Rectification... ces deux moules puisque j’en ai acheté deux ? ”

Les Ingrédients :

Pour 40 minis-cannelés (soit 2 moules de 20 cannelés)...

- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d’œufs
- 40 ml de lait entier
- 2 gousses de vanille
- 100 g de farine T55
- 250 g de sucre de canne blond (ici vanillé maison)
- 50 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe de rhum

Les Étapes :

A l’aide d’un couteau, ouvrez les gousses de vanille sur toute leur longueur et passez délicatement la pointe de couteau à l’intérieur des deux parties afin d’en récupérer la vanille que vous mettrez dans le lait. Réservez les gousses. Chauffez le lait avec la vanille tout en mélangeant.



Dans un bol mélangeur, mélangez le sucre vanillé et la farine. Ajoutez les œufs et les jaunes d’œufs, puis mélangez à l’aide d’une spatule en bois jusqu’à ce que le mélange devienne homogène.



Versez le lait très chaud sur cette dernière préparation. Mélangez. Ajoutez le beurre coupé en cubes. Mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.



Une fois le beurre fondu, ajoutez les gousses de vanille. Laissez complètement refroidir, ajoutez le rhum puis couvrez d'un papier film alimentaire au ras de la préparation. Laissez reposer la pâte 12 à 24 heures au frais.



Une heure avant la cuisson, laissez reposer la pâte à température ambiante. Préchauffez le four à 230 – 250°C.

Retirez les gousses de vanille (que vous rincerez et ferez sécher pour en faire du sucre vanillé maison). Mélangez puis répartissez la pâte dans les empreintes des moules à cannelés.

J'ai utilisé 2 [Elastomoules en mousse de silicone Pro de chez De Buyer](#).

Déposez les moules sur une plaque de cuisson à rebord... au cas où la préparation déborderai (*il y a de fortes risques*)! Déposez-les dans le four préchauffé et faites cuire 7 à 10 minutes le temps que le dessus soit doré. Diminuer la température à 180°C et cuire environ 50 à 70 minutes ou le temps que la surface de la pâte soit souple et brune en surface.



Démoulez. Laissez refroidir avant de les déguster voire de les dévorer!

Dans l'idéal, les cannelés sont croquant à l'extérieur et souple à l'intérieur!



Et Que Dire De Plus ?

→ Audrey BATTISTINI, Cook & Style (www.cookandstyle.fr), 18 Rue Adler, 67000 Strasbourg, France. E-mail : info@cookandstyle.fr. Téléphone : 06 30 52 35 58.

→ Dans la gamme de moules en silicone Pro de chez De Buyer : [Moule en silicone avec micro-bulles pour 20 mini cannelés – ELASTOMOULE 1856.21D – Fabricant : De Buyer. Prix : 21,50 €.](#)

→ En annexe, [Cook & Style](#) propose un [blog de conseils pour la cuisine](#) dont vous pourrez lire les deux derniers articles : [On bûche sur le dessert !](#) / [Pains d'épices, macarons et bredele : opération biscuits!](#)

→ Cette recette a été puisée dans le livre de [Mariane Magnier-Moreno, Mon cours de cuisine – La Pâtisserie 70 recettes illustrées pas à pas](#). Marabout.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/cook-style-moules-a-canneles-elastomoules-de-buyer/>