CANNELÉS

Préparation : 80 mn

Cuisson : 70 mn

6 personnes :

Ingrédients :

50g de beurre doux

1/2 L de lait

2 œufs

250g de sucre

100g de farine

2 jaunes d’œuf

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de rhum

Préparation

1. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, puis incorporez les œufs d’un seul coup.
3. Versez ensuite le lait bouillant.
4. Mélangez doucement afin d’obtenir une pâte fluide.
5. Laissez refroidir puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
6. Préchauffez le four à 270°C.

7. Versez la pâte bien refroidie dans des moules beurrés, en ne les remplissant qu’aux 3/4.
8. Faites cuire pendant 5 minutes, puis baissez le thermostat à 180°C et continuez la cuisson pendant 1 heure