

Canelés de Bordeaux

Par le Chef Alex Néel



Délicieux canelés de Bordeaux ! Mais vous pouvez les faire à la maison, avec cette recette exclusive du chef Alex Néel : caramélisés, cuits à coeur, ils feront l'unanimité au goûter.

INGRÉDIENTS

Pour 12 gros canelés

250g de lait

2 gousses de vanille

50 g de beurre

130 g de farine.

250 g de sucre glace

6 jaunes d'œufs

60 ml de rhum brun

PRÉPARATION

1ère étape : Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille fendue.

2ème étape : Dans un saladier, mélanger avec un fouet la farine, le sucre glace et les œufs. Ajouter le rhum et le lait chaud avec la vanille, bien mélanger et laisser reposer au frais toute la nuit.

3ème étape : Pour la première utilisation des moules en cuivre Mauviel1830, il est important de cuire les moules. Pour cela, beurrer les moules à canelés et les enfourner à 200°C pendant 1 heure. Les laisser refroidir et enlever la graisse avec du papier absorbant.

4ème étape : Bien graisser les moules une première fois avec du beurre et placer au congélateur 10 min, puis renouveler l'opération. Les remplir au 3/4, enfournez à 220°C pendant 15 min et baisser à 160°C. Laisser cuire 50 min à chaleur tournante.

5ème étape : Démouler à la sortie du four et déposer sur une grille.