

Moulin de Buffière

CANNELES BORDELAIS

Ingrédients :

1 l de lait
1 gousse de vanille fendue en deux
500 g de sucre glace
1 œuf entier + 3 jaunes
200 g de farine
2 cuillères à soupe de rhum
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
50 g de beurre

Préparation de la pâte la veille
Cuisson 1h15
thermostat 6 (180°)

Préparation :

Dans une casserole faire bouillir le lait, le beurre et la vanille
Dans un saladier mélanger au fouet sucre glace, œuf entier et les jaunes
Ajouter la farine, la fleur d'oranger, le rhum et le lait chaud
Faire refroidir 24 h au réfrigérateur
Remplir des moules au $\frac{3}{4}$ et cuire 1h15 au four thermostat 6 (il faut que les cannelés soient bien dorés)

Inutile d'avoir des moules en cuivre... des moules en silicones vont très bien (choisissez les bien souples)

Le secret : le sucre glace !