

Cannelés bordelais

Pour environ 12 gros cannelés :

- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 50 cl de lait
- 200 grs de sucre
- 125 grs de farine
- 1 petit verre de rhum
- 1 c. à soupe d'huile neutre
- 1 pincée de sel

1/ Mélanger les 2 jaunes d'œufs avec le sucre

2/ Ajouter l'œuf entier et continuer de les blanchir

3/ Ajouter le lait et faire bouillir avec une gousse de vanille grainée.

4/ Laisser refroidir

5/ Ajouter la farine tamisée, l'huile et le rhum. Bien travailler l'appareil.

6/ Préchauffer le four à 200° (th. 6/7)

Verser dans des moules individuels en cuivre beurrés ou bien une plaque à cannelés en silicone. Remplir les moules au 2/3 et faire cuire environ 45 mns.