

## Les cannelés d'Annick



### **Ingrédients** pour une quinzaine de cannelés :

½ litre de lait entier

2 œufs entiers + 2 jaunes

½ gousse de vanille

1 c à s de rhum

100 g de farine

250 g de sucre en poudre

50 g de beurre + 50 g pour beurrer les moules

1 pincée de sel

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue et égrainée et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine et le sucre dans un saladier, puis incorporer les œufs d'un seul coup.

Verser ensuite le lait bouillant et mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes. Laisser refroidir avant d'ajouter le rhum.

Laisser reposer la pâte 1 h à température ambiante.

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8) avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés [si vous utilisez un moule en silicone, mettez le four à maximum 220°C (thermostat 6-7)].

Verser la pâte bien refroidie dans les moules beurrés généreusement, en ne les remplissant qu'à moitié.

Disposer rapidement les cannelés sur la tôle du four préchauffé, à 240°C, pendant 10 minutes (20 minutes à 220°C avec un moule en silicone), puis baisser la température à 180°C (thermostat 6) et continuer la cuisson pendant 1h à 1h10 : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.