

## MINI-CANNELES BORDELAIS

recette sollicitée mais sans ombrage pour la recette un peu différente que je viens de découvrir sur le site qui est aussi à tester. Chacun choisira celle qui lui plait

Préparation pour 60 mini-cannelés en moule type flexipan

½ Litre de lait (entier si possible ou ajouter un peu de crème)

2 oeufs entiers + 2 jaunes

100g de farine

250g de sucre

50g de beurre

1 pincée de sel

1cs ½ de rhum

1cs ½ vanille liquide

Mettre le lait à bouillir avec la vanille et le beurre, ajouter la crème si prévue

Pendant ce temps mélanger le sucre les oeufs au fouet et ajouter la farine Incorporer le lait bouillant et obtenir une pâte fluide sans grumeaux, comme une pâte à crêpe

Laisser reposer 1 ou 2 heures , verser le rhum et mélanger de nouveau

Préchauffer le four à 270°

Pendant ce temps remplir aux ¾ les alvéoles du moule sans les avoir beurrées, la pâte gonfle en cuisant puis s'abaisse.

Tout le secret est dans la cuisson. A vous de vous régler en fonction des positions choisies et la température votre four.

Enfourner 5 ou 6 mn précisément à 270° 'moi je chauffe vite haut et bas puis abaisser la température à 180° pendant 30 à 35mn, et selon couleur, et si nécessaire j'ajoute éventuellement 5 à 6 mn de chaleur tournante

L'extérieur doit être foncé et l'intérieur moelleux

Démouler et refroidir sur grille. Conserver en boîte hermétique. Attention craint l'humidité ambiante.