

Canelés

Pour 22 canelés (moules de 35 mm de diamètre et 45 mm de haut)

1 l. de lait

500 g de sucre cristallisé

250 g de farine

100 g de beurre

1 pincée de sel

1 œuf entier et 6 jaunes

1 cl de rhum

quelques gouttes d'extrait de vanille

Dans une jatte, verser le sucre, la farine, 50 g de beurre ramolli et 1 pincée de sel. Ajouter l'œuf entier, les 6 jaunes et réserver.

Beurre bouillir le lait. Le laisser refroidir à 80°. Le verser dans la jatte et mélanger. Laisser reposer la pâte 2 h.

Préchauffer le four à 7 (210°)

Faire fondre 200 g de beurre au bain-marie.

Beurrer les moules, les retourner sur un plateau et les réserver au réfrigérateur.

Incorporer à la pâte le rhum et la vanille. Mélanger.

Repartir dans les moules remplis à mi-hauteur.

Faire cuire 1 h.