

Les cannelés (12 à 15 cannelés)

Préparation: 25 minutes - Repos: 12 heures - Cuisson: 55 minutes

Ingrédients:

- 25 cl de lait Juste & Vendéen
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf + 1 jaune
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 20 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de rhum brun

Étapes:

- 1) La veille de la dégustation, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
Laissez reposer quelques minutes puis retirez la gousse.
- 2) Dans un saladier, fouettez l'œuf entier + le jaune avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine et versez progressivement le lait vanillé. Incorporez en dernier le beurre fondu et le rhum.
Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.
- 3) Le jour même, préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
Répartissez la pâte dans les moules à cannelés beurrés (uniquement si vous utilisez des moules en cuivre).
Remplissez les moules au trois-quarts.
- 4) Faites cuire les cannelés pendant 55 minutes.
Lorsqu'ils sont cuits, démoulez immédiatement et laissez refroidir.