

# Les cannelés bordelais

 3<sup>®</sup> par pièce ➔ 15 minutes  
de préparation ➔ 1 heure  
de cuisson ➔ 48 heures de repos  
➔ Pour 15 cannelés

500 ml de lait écrémé  
30 g de beurre à 40 %  
1 gousse de vanille  
150 g de cassonade  
100 g de farine  
2 œufs  + 2 jaunes  
1 CS de rhum

1 Faites bouillir le lait avec le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée. Mélangez la cassonade, la farine et les œufs dans un saladier. Ajoutez le lait progressivement, puis le rhum. Réservez la pâte au frais, 48 heures au moins.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la pâte dans des moules à cannelés puis enfournez 1 heure.

## .....Le..... **saviez-vous ?**

*Moelleux dedans et caramélisé à l'extérieur, le cannelé est une pâtisserie emblématique de la région bordelaise. Sa recette reflète la riche histoire de Bordeaux. Le rhum, la vanille et le sucre de canne arrivaient par bateau à l'époque où l'activité portuaire de la ville connaissait son apogée.*