



## Cannelés (version mini)



*A mon tour de me lancer dans la conquête culinaire des cannelés parfaits. Je suis une grande amatrice de ce petit gâteau bordelais, qui a toujours mes préférences dans les cocktails chez monsieur l'Ambassadeur (euh, les apéros entre potes ou collègues, quoi !), loin devant les macarons et autres friandises. Sans avoir jamais osé le tenter dans sa version traditionnelle (par contre j'avais déjà testé en [salé](#)) de peur de la comparaison. Le premier essai est plutôt encourageant, même si peut mieux faire : la cuisson est décisive, j'ai testé plusieurs fournées et si la pâte n'est pas assez cuite, le cannelé s'effondre lamentablement au démoulage, si elle l'est un peu trop, la texture du cannelé est tout à fait différente et devient grumeleuse. De ce point de vue il faudra que je fasse de nouveaux essais temps/température. Sinon à part ça la pâte était tout à fait bonne, bien parfumée, assez sucrée, comme les cannelés traditionnels. Si ce n'est les moules spécifiques, cela reste une pâtisserie très facile avec peu d'ingrédients et une préparation courte, avec par contre un temps de repos absolument de 12 H à 24 H pour la pâte.*

### Ingrédients (pour 40 à 50 mini-cannelés):

- 500 ml de lait (1/2 écrémé ou entier)
- 100 g de farine
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeuf
- 200 g de sucre
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 cuil à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuil à soupe de rhum

### Préparation :

Confectionner la pâte la veille. Faire chauffer le lait dans une casserole avec l'extrait de vanille (ou une gousse de vanille fendue en deux). Incorporer le beurre dans le lait chaud, laisser fondre et couper le feu. Laisser tiédir.

Fouetter les oeufs entiers avec les jaunes, verser le sucre puis progressivement la farine, le rhum et le lait. Bien mélanger.

Entreposer la pâte au minimum 12 H au réfrigérateur.

Après le temps de repos, préchauffer le four à une t° assez élevée si : th. 10 ( 300°C) si possible, sinon le thermostat le plus élevé de votre four.

Verser la pâte dans des moules à cannelés en silicone (+/- graissés).

Enfourner dans le four très chaud (plutôt dans la partie basse) et faire cuire 5 à 8 minutes avant de baisser le four à th.6 (180°C). Poursuivre la cuisson pendant 30 à 40 min, selon la taille des moules.

Démouler les cannelés encore chauds et laisser refroidir sur une grille.

Le 14 Août 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/08/14/24843618.html>*