Arnaud Besnard

Petits gâteaux

Petits cannelés

12h50	20 min	30 min	12h	367
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à cannelé

25 cl **Lait demi-écrémé**
125 g **Sucre semoule**
75 g **Farine**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
20 g **Beurre**
6 cl **Rhum**

Ingrédients pour les moules

25 g **Beurre**
15 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Faire fondre le beurre pendant quelques secondes au micro-ondes.
2. Extraire les graines de la gousse de vanille à l'aide d'un couteau d'office.
3. Mettre les graines et la moitié du lait dans un bol, le faire tiédir pendant 1 à 2 min au micro-ondes.
4. Dans un saladier, mettre la farine et le sucre semoule. Mélanger à l'aide d'un fouet.
5. Faire un puits dans la farine, verser le lait tiède en une fois. Mélanger depuis le centre.
6. Incorporer ensuite le beurre fondu, en une fois.
7. Ajouter ensuite le jaune d'oeuf, bien mélanger.
8. Enfin, verser le reste de lait froid et mélanger.
9. Passer l'appareil au chinois au dessus d'un autre saladier pour enlever grumeaux et autres impuretés.
10. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur, pendant 6 à 8h minimum.

Étape 2

Remplissage des moules

1. Récupérer l'appareil à cannelés du réfrigérateur.
2. Mélanger le beurre pommade et le sucre glace avec une spatule jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Beurrer généreusement les moules au pinceau.
4. Retirer le film qui recouvre l'appareil, ajouter le rhum et mélanger.
5. A ce niveau de la préparation, garnir les moules directement ou conserver l'appareil au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours.
6. Transvaser l'appareil dans un récipient à bec verseur puis garnir les moules aux 3/4 de leur hauteur.
7. Laisser reposer pendant 20 à 30 minutes.

Étape 3

Cuisson des cannelés

1. Une fois les cannelés moulés, mettre le four à préchauffer à 175°C (Th.6) pendant la demi heure de repos.
2. Déposer les cannelés bien espacés sur une plaque de four et enfourner.
3. Faire cuire pendant 20 minutes.
4. Au bout de 20 minutes, retourner la plaque de four de 180° pour une cuisson homogène. Prolonger la cuisson pendant 10 à 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Vérifier la cuisson des cannelés en retournant un moule : le gâteau doit se démouler tout seul. Sortir alors les cannelés du four.
2. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes dans leur moule.
3. Démouler les cannelés, les disposer en ligne sur un plat. Décorer avec la gousse de vanille.