

Recette pour 34 canelés avec moule de diamètre 55 mm en cuivre de préférence ou en silicone

1 litre de lait demi-écrémé

4 oeufs entiers frais

4 jaunes d'oeuf frais

500 gr de sucre en poudre

300 farine fluide type 45

60 gr de beurre extra fin

2 belles gousses de vanille

1 verre de vieux Rhum agricole

1 bombe de graisse alimentaire pour graisser les moules s'ils sont en cuivre ou autre métal.  
( sinon graisser au pinceau avec du beurre fondu )

Dans une casserole mettre le lait , le beurre , les gousses de vanille coupées en deux sur la longueur en raclant avec la pointe d'un couteau les graines et porter à ébullition , sortir du feu dès que ça bout et laisser refroidir 30 minutes.

Retirer les gousses de vanille en les essorant sur le rebord de la casserole pour récupérer la totalité de ses graines.

Dans une jatte ou cul de poule , mélanger les oeufs avec un fouet manuel durant 30 secondes sans trop faire mousser.

Ajouter le lait chaud petit à petit sur les oeufs sans arrêter de remuer avec le fouet.

Dans une jatte ou cul de poule mettre la farine et le sucre en les mélangeant avec une fourchette.

Ensuite incorporer le mélange farine sucre petit à petit dans le liquide lait oeufs vanille avec le fouet régulièrement et sans arrêt en évitant de faire des grumeaux .

Ajoutez le rhum petit à petit tout en remuant avec le fouet.

Une fois l'appareil ( pâte ) refroidi il est préférable de le (la) mettre au frigo 24 heures mini voir 5 jours maxi.

On peu l'employer aussi de suite mais le passage au frigo fait gagner en consistance et goût.

Beurré les moules ( si cuivre ou métal ) et les mettre au congélateur 24 heures ( ou pas) ensuite les remplir jusqu'à un centimètre environ du bord avec la pâte qu'il faudra remuer au fouet avant dès sa sortie du frigo .

Cuisson chaleur tournante à l'enfournement 240° et 10 minutes après 180° toujours chaleur tournante pour une durée d' 1 heure .Inverser les moules à mi-cuisson afin de passer ceux de devant derrière et vice versa pour une cuisson homogène

Dés la fin de cuisson démouler à chaud d'un coup sec sur une grille ( si moules en cuivre ou métal )  
sinon en poussant avec les doigts le fond des moules en silicone afin qu'ils sortent .

Régalez vous !