

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.