

Cannelés de Maryvonne

Ingrédients pour 15 cannelés environ

- 225 g de sucre
- 125 g de farine
- 3 œufs
- ½ litre de lait
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Cassez 2 œufs dans une terrine et ajoutez le jaune du 3^{ème}. Battre en omelette.

Portez le lait à ébullition et versez-le sur les œufs battus en fouettant.

Laissez refroidir.

Mélangez le sucre, la farine, le beurre fondu et le sucre vanillé dans une terrine.

Verses le mélange froid œufs + lait sur la précédente préparation. Bien mélanger.

Laissez reposer plusieurs heures, l'idéal étant 24 h de repos.

Beurrez les moules à cannelés et remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ avec la préparation.

Placez les moules sur la plaque à pâtisserie, au bas du four.

Faites cuire 60 à 90 minutes, selon la caramélisation et la cuisson voulues (thermostat 200°).

Démoulez à chaud si vous utilisez des moules en cuivre, à froid si ce sont des moules en silicone.

Remarque : la préparation peut se congeler sans problème.