

CANELÉS BAILLARDRAN

(Recette de la pâtisserie Baillardran à Bordeaux)

Ingrédients :

1/2 litre de lait, de préférence cru
2 gousses de vanille
250 g de sucre cristallisé
125 g de farine
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs (40 g)
50 g de beurre fondu
5 cl de rhum brun (50 g)

Ustensiles :

Une casserole
Un moule à 12 ou 24 canelés "Le Creuset"
Un mixeur
Une "Maryse"
Un petit fouet inox à main
Une bouteille avec un couvercle clipsable

La veille :

Porter le lait à ébullition. Pendant ce temps, ouvrir vos 2 gousses de vanille en deux. Gratter leurs parties intérieures, récupérer les grains et les mélanger au lait chaud ainsi que les 2 gousses de vanille grattées. Laisser le tout infuser durant une demi-heure.

Pendant ce temps, mélanger la farine et le sucre cristallisé, puis ajouter les œufs et les jaunes. Ensuite, retirer les gousses de vanille et verser dessus le mélange précédent le lait infusé à travers une passoire fine, le beurre fondu et enfin le rhum. Mélanger bien la pâte pour qu'elle soit liquide et sans grumeaux. Verser le tout dans une bouteille en verre avec un bouchon clipsable et laisser mûrir au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

On peut aussi obtenir la même pâte à canelés en mettant tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et en mixant le tout à la vitesse maximum pendant une dizaine de secondes.

Le lendemain :

Faire chauffer votre four à 240°.

Sortir la bouteille de pâte à canelés du réfrigérateur et la secouer fortement pour bien mélanger la pâte. Remplir chaque cavité de la plaque à canelés en restant à environ 1 cm du bord supérieur. La glisser dans le four durant 8 minutes (*pour la plaque à 24 canelés*) et à 10 minutes (*pour la plaque à 12 canelés*). Puis ramener la température à 190° et poursuivre la cuisson durant 30 (*pour la plaque à 24 canelés*) à 40 minutes (*pour la plaque à 12 canelés*), en surveillant attentivement la coloration. Sortir la plaque du four, démouler les canelés à chaud et les laisser refroidir quelques instants. Un bon canelé doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.