

CANELÉS* BAILLARDRAN
(Recette de la pâtisserie Baillardran à Bordeaux)

Ingrédients :

1/2 litre de lait cru
2 gousses de vanille du Mexique
250 g de sucre cristallisé
125 g de farine
6 jaunes d'œuf (120 g)
50 g de beurre fondu
5 cl de rhum brun soit 50 g

Ustensiles :

Une casserole
Une plaque de moules à canelés gastroflex, ou mieux, en cuivre étamé
Un cul de poule
Une passoire fine
Un mixeur
Une "Maryse"
Un petit fouet à main ou électrique
Une bouteille en verre à couvercle vissable ou clipsable

La veille :

Ouvrir vos 2 gousses de vanille en 2. Gratter l'intérieur de chacune d'elles et récupérer les graines. Mettre les graines et les gousses de vanille, dans une casserole contenant le demi-litre de lait. Porter à ébullition et laisser infuser à couvert durant une demi-heure.

Pendant ce temps, réserver 50 g de sucre et mélanger les 200 g restant à la farine. Séparer les jaunes des blancs (*que vous garderez pour faire des meringues*). Dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec les 50 g de sucre réservé.

Retirer les gousses de vanille et verser le lait infusé à travers une passoire fine sur les jaunes blanchis. Incorporer ensuite avec la Maryse le mélange sucre/farine, puis le beurre fondu et le rhum. Mélanger bien pour avoir une pâte liquide sans grumeaux. Verser le tout dans une bouteille en verre avec un bouchon à vis ou clipsable et laisser mûrir la pâte à "canelés" obtenue au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

La même pâte peut être faite en mettant ensemble tous les ingrédients dans un bol mixeur, sans blanchir les jaunes.

Le jour même :

Faire chauffer votre four à 250°.

Sortir la bouteille de pâte à "canelés" du réfrigérateur. La secouer fortement pour bien homogénéiser la pâte. Remplir chaque moule à canelé en restant à 5 mm environ du bord supérieur. Glisser la plaque gastroflex dans le four durant 8 à 10 minutes et ramener ensuite la température à 220°. Laisser encore cuire durant 40 minutes en surveillant attentivement. Retirer du four, démouler à chaud et laisser refroidir vos canelés.

Un bon "canelé" doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

* La Maison Baillardran orthographie le nom de cette friandise avec un seul "n"