

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

Ingrédients :

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

Ustensiles :

Une casserole
Un moule à canelés gastroflex (*ou mieux, en cuivre étamé*)
Un mixeur
Une "Maryse"
Un petit fouet inox à main
Une bouteille en verre à vis ou clipsable

La veille :

Porter à ébullition votre lait. Pendant ce temps, ouvrir vos 2 gousses de vanille en deux. Gratter l'intérieur des 2 gousses de vanille, récupérer les graines 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, réserver 50 g de sucre en poudre et mélanger le reste à la farine. Blanchir les jaunes avec les 50 g de sucre en poudre réservé. Retirer les gousses de vanille et verser le lait infusé sur les jaunes blanchis à travers une passoire fine.

Incorporer ensuite le mélange sucre/farine, et enfin le beurre fondu et le rhum. Mélanger bien pour avoir une pâte liquide sans grumeaux. Verser le tout dans une bouteille en verre avec bouchon à vis ou clipsable et laisser mûrir au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

La même pâte peut être obtenue en mettant tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur (*donc sans blanchir les jaunes*).

Le lendemain :

Faire chauffer votre four à 250°.

Sortir la bouteille de pâte à canelés du réfrigérateur. La secouer fortement pour bien mélanger la pâte. Remplir chaque moule à canelé en restant à 1 cm environ du bord supérieur. Glisser la plaque gastroflex dans le four durant 8 à 10 minutes et ramener la température à 220°. Laisser cuire durant 40 minutes en surveillant attentivement. Retirer du four, démouler à chaud et laisser refroidir quelques instants.

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