



Lot 6 moules à cannelés en cuivre

claire63





Nous vous proposons un produit haut de gamme pour faire vos cannelés maison, c'est un lot de 6 moules en cuivre étamé de diamètre 6cm.

Voici la recette des cannelés Bordelais :

Pour environ 15 cannelés, il vous faut :

- 1/2 litre de lait entier
- 25gr de beurre
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 100gr de farine
- 200gr de sucre
- 1 grosse cuillerée à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

1ère étape : Portez à ébullition le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre et le sel. Incorporez les œufs légèrement battus. Ajoutez progressivement le lait bouillant. Vous devez obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes. Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Réservez au réfrigérateur au moins 24 heures.

2ème étape (2ème jour) : Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez là revenir à température ambiante.

Graissez les moules de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de sucre. Mettez les moules au frais quelques instants pour figer la matière grasse.

Préchauffez le four position chaleur tournante à 250°C.

Remuez la pâte doucement pour l'homogénéiser sans faire entrer trop d'air.

Disposez les moules sur une plaque allant au four et remplissez les au 3/4.

Enfournez pendant 10 mn à 250°C puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 1 heure.

Laissez tiédir les cannelés une dizaine de minutes avant de les démouler puis retournez les.

Ils se dégustent à température ambiante ou tiède et peuvent être réchauffés au micro-ondes 15 secondes.

Ces très beaux moules à cannelés seront complices de votre talent !!!

Code Zodio : 10147096 Prix : 38€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr