

Livre de recettes

Table des matières

I	Pâtisserie	1
	Cannelés bordelais	3
II	Entrées	5
III	Plats chauds	7
IV	Annexes	9
	Index alphabétique	11
	Index par catégories	12

PARTIE I

Pâtisserie

Cannelés bordelais



Préparation : 15 minutes + 24 heures

Cuisson : 1 heure

Ingrédients ((pour 40 mini cannelés)) :

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ◁ 1/2 litre de lait | ◁ 4 cuillères à soupe de rhum |
| ◁ 1 pincée de sel | ◁ 100g de farine |
| ◁ 2 œufs entiers et 2 jaunes | ◁ 250 g de sucre en poudre |
| ◁ 1/2 gousse de vanille | ◁ 50g de beurre |
-

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur 24 heures.

Préchauffer le four à 270°. Verser la pâte bien refroidie dans les moules, en les remplissant jusqu'à 3mm du bord. Disposer les cannelés sur la grille du four pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 180° et continuer la cuisson pendant 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.



Si les cannelés se colorent trop rapidement, baisser le four à 150°.

PARTIE II

Entrées

PARTIE III

Plats chauds

PARTIE IV

Annexes

Index alphabétique

Index par catégories