



Pour environ 60 mini-canelés ou 16 gros canelés (2 planches)
1/2 de lait (de préférence entier)
2 oeufs entiers + 2 jaunes
100 g de farine
250 g de sucre en poudre
50 g de beurre
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de rhum
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille (ou 1 gousse fendue)

1 Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille (ou la gousse fendue) et le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et les oeufs au fouet.
2 Ensuite, incorporer le lait bouillant en mélangeant au fouet, on doit obtenir une pâte fluide et sans grumeaux, comme une pâte à crêpe.
3 Laisser reposer une heure puis verser le rhum, bien mélanger de nouveau. laisser reposer dans un "tupperware" une heure c'est bien, 12 h c'est mieux, 24 h c'est idéal !
Mettre le four à préchauffer à thermostat 9 (270°C) pendant ce temps, remélanger la préparation
Remplir les alvéoles du moule en silicone, sans le beurrer, aux 3/4 (la pâte va gonfler en cuisant puis s'abaisser ensuite).
4 Tout le secret du canelé réside dans la cuisson :
Enfourner et laisser cuire 5 minutes très précisément à thermostat 9 (270°C) puis abaisser la température à 180°C (thermostat 6) pendant une heure environ (si vous avez des mini moules, ou 1h10 si vous avez des moules classiques), il faut surveiller. L'extérieur doit être marron foncé mais l'intérieur doit rester bien moelleux.
Démouler au bout de quelques minutes et poser si possible sur une grille à pâtisserie.
5 Tout est une question de préférence. Si on préfère un canelé bien croustillant, bien grillé, on peut cuire 10 minutes de plus si besoin.