



CANNELÉS CRUMBLER

Pour environ 60 mini cannelés



Préparation
70 minutes



Cuisson
25 minutes

INGREDIENTS

- 0,100 kg de chapelure de pain
- 0,030 kg de beurre
- 0,250 kg de sucre semoule
- 0,500 L de lait entier
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumblér le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine.
- 02** Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille et le beurre. Pendant ce temps mélanger la poudre de pain, le sucre et les oeufs au fouet.
- 03** Incorporez le lait bouillant en mélangeant au fouet. On doit obtenir une pâte fluide et sans grumeaux, comme la pâte à crêpes.
- 04** Laisser reposer 1h puis verser le rhum, bien mélanger de nouveau. Mettre le four à préchauffer à 270°C. Remplir les alvéoles du moule en silicone au 2/3. (la pâte va gonfler en cuisant puis s'abaisser ensuite)
- 05** Enfourner et laisser cuire 5 min précisément à 300°C puis abaisser la température à 180°C pendant 1h environ, il faut surveiller. L'extérieur doit être de couleur marron foncé mais l'intérieur doit être bien moelleux. Démouler au bout de quelques minutes et poser si possible sur une grille à pâtisserie.
- 06** Pour un cannelé bien croustillant, bien grillé, cuire l'heure entière, voire 10 min de plus si besoin.
- 07** Pour un cannelé moins grillé, plus blond, plus moelleux, laisser une cinquantaine de minutes de cuisson (en plus des 5 min de départ).

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat