

Recette proposée par Didier Daligaux

Mini-cannelés

Ingrédients (pour 30 mini-cannelés)

300ml de lait entier

90g de farine

1 cs de beurre fondu

150g de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille

1 œuf + 2 jaunes d'œufs

Préparation

Casser 1 œuf et ajouter les 2 jaunes. Battre en omelette.

Porter le lait à ébullition. Le verser sur les œufs battus en fouettant. Laisser refroidir.

Mélanger le sucre, la farine, le sucre vanillé, le beurre fondu. Verser le mélange œufs/lait froid sur cette préparation. Bien mélanger. Laisser reposer plusieurs heures (idéalement 24h).

Remplir les moules en silicone au 3/4 avec la préparation.

Placer les moules sur la plaque à pâtisserie, au bas du four. Faire cuire 5mn à 270° et environ 50 mn à 200°.

Les démouler encore chauds.

