

# Cannelés Bordelais

Pour 12 cannelés :

- 1 / 2 l de lait entier,
- 230 g de sucre,
- 150 g de farine,
- 50 g de beurre,
- 1 gousse de vanille,
- 2 c à soupe de rhum brun,
- 2 jaunes d'œufs.

Dans une casserole, verser le lait avec le beurre, porter à ébullition. Oter du feu.

Battre les jaunes d'œufs et les incorporer au lait en remuant bien. Laisser refroidir.

Ajouter la farine, le sucre, le rhum, la gousse de vanille.

Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Passer à la passoire.

Beurrer les moules, verser la préparation jusqu'à 1 cm du haut des moules.

Faire cuire à thermostat 6 (180°C) durant 1 h.

Démouler encore chauds sur une grille.