

Cannelés rhum-raisins



- 50cl de lait
- 125g de sucre roux
- 125g de sucre blanc
- 100g de farine + 10g pour fariner les raisins secs
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 50g de beurre
- 10cl de rhum

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le beurre coupé en morceaux et la gousse de vanille fendue et grattée.

Le lait doit être chaud mais ne doit pas bouillir.

Pendant ce temps dans un saladier, fouettez ensemble les sucres, la farine, les œufs et le rhum jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et sans grumeaux.

Ajoutez alors le lait chaud.

Transvasez la préparation dans un pichet à bec verseur (ou dans une bouteille) et laissez-la refroidir au frigo.

Idéalement, la préparation doit reposer 24h avant de cuire les cannelés.

Préchauffer alors votre four à 210°.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Farinez les raisins secs afin qu'ils ne tombent pas au fond des moules à la cuisson.

Beurrez vos moules à cannelés à l'aide d'un pinceau et de beurre fondu, remplissez-les de préparation au 2/3, parsemez de raisins secs et enfournez pendant 10 minutes.

Baissez alors le four à 190° et poursuivez la cuisson pendant 50 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, il est possible que vous deviez prolonger la cuisson d'un petit quart d'heure (ça dépend de votre four).

Démoulez dès la sortie du four, laissez tiédir sur une grille et dégustez tiède.