

Cannelés Bordelais, crème fouettée au Bourbon |

Recette pour 30 cannelés

Description

Une spécialité de la ville de Bordeaux en France, connu dans le monde entier.

L'astuce du chef

La cuisson est le maître mot de la réussite du Cannelé, moule en cuivre étamés + cire végétale (résistant à haute température) = caramélisation et moelleux à l'intérieur.

Le cullottage, lors de la première utilisation des moules, les laver (eau savonneuse), bien sécher, recouvrez l'intérieur de cire végétale, placez dans le four à 230°C (446°F) durant 20 minutes, laissez refroidir, les essuyer à nouveau, ils sont prêts.

Ingrédients

Pâte à Cannelé

- 375 Ml Lait
- 50 Gr Beurre
- 125 Ml Lait
- 300 Gr Sucre
- 150 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 60 Gr Rhum brun

- Beurre

Crème fouettée au Bourbon

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 15 Ml Bourbon

- Beurre

Pacanes caramélisées

- 0.50 Tasse(s) Pacanes
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **four** à **395 F°**
- Temps de repos **1 mins**

Cannelés

Les moules

Idéalement, utilisez de la cire végétale ou du beurre de cacao pour graisser les moules (sinon du beurre clarifié).

Mélange cannelé

Chauffez le premier lait (375 ml) avec le beurre, lorsque le beurre sera fondu... hors du feu, ajoutez le deuxième lait (125 ml), puis réserver.

Dans un bol, mélangez le sucre et la farine, versez les 3/4 de la préparation lait/beurre sur le mélange de sucre/farine. Mélangez au fouet jusqu'à ce que ce soit bien lisse, attention de ne pas trop incorporer d'air dans la recette.

Fendre et gratter la gousse de vanille, dans un deuxième bol, cassez les œufs, ajoutez les graines de vanille, fouettez délicatement, ajoutez le rhum brun, mélangez.

Versez cette préparation sur le mélange (lait/beurre/farine/sucre), bien remuer à nouveau, ajoutez le restant de la préparation lait/beurre et mélangez à nouveau.

Recouvrez la recette de cannelé avec un film alimentaire, placez-la dans le frigo une nuit idéalement, avant la cuisson.

Crème fouettée au Bourbon

Dans un bol bien froid, versez votre crème (froide) et fouettez jusqu'à apparition de pics. Ajoutez le sucre, la cannelle et le Bourbon. Fouettez un peu plus pour bien homogénéiser le tout et réservez au frais (filmé) jusqu'à utilisation.

Poudre de pacanes caramélisées

Dans une poêle à feu moyen, torréfiez les pacanes et ajoutez le sucre glace. Mélangez bien jusqu'à caramélisation et un bel enrobage.

Débarassez sur un papier parchemin et laissez refroidir.

Cassez en morceaux et mixer le tout dans un robot coupe jusqu'à obtention d'une poudre.

Dressage

Déposez un Cannelé avec une belle cuillerée de crème fouettée au Bourbon. Parsemez-la de poudre de pacane, saupoudrez le tout de sucre glace.

Bon appétit!