

CANNELÉS

Préparation	10min
Cuisson	1h20
Repos	24h
Total	25h30
Part(s)	10 cannelés
Difficulté	



Ingrédients :

1 gousse de vanille	200 g de sucre de canne
1 orange (zeste)	2 œufs
250 ml de lait	2 jaunes d'œufs
3 Badianes Anis étoilé FUCHS	70 g de farine
½ cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS	6 cuillères à soupe de Sauternes (environ 80ml)
30 g de beurre	Beurre pour les moules

Préparation :

1. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines. Laver l'orange à l'eau chaude, la sécher avec du papier absorbant et prélever le zeste. Porter à ébullition le lait avec le zeste d'orange, la Badiane Anis étoilé, la Cannelle, le beurre, les graines et la gousse de vanille. Laisser refroidir la préparation et retirer la gousse de vanille.
2. Dans une jatte, mélanger le sucre, les œufs et les jaunes d'œuf à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse (env. 3 minutes). Ajouter la farine, la préparation à base de lait et la moitié du Sauternes, et mélanger. Laisser reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur env. 20 minutes avant la cuisson et bien la mélanger. Préchauffer le four à 240°C (convection haut/bas). Beurrer généreusement les moules. Les réserver quelques instants au frais. Verser la pâte dans les moules (les remplir au max. aux ¾) et les enfourner 10-15 minutes dans la partie basse du four. En caramélisant, le sucre donne une couleur brune aux cannelés. Veiller à ce qu'ils ne brunissent pas trop, sinon ils se démoultent mal. Réduire la température à 150°C et poursuivre la cuisson des cannelés encore 40-50 minutes, pour qu'ils soient caramélisés et croustillants à l'extérieur et tendres et vaporeux à l'intérieur. Selon l'épaisseur et la conductivité des moules, placer les cannelés au milieu du four pendant environ 20-30 minutes (plus les moules sont épais, plus ce temps sera long).



4. Laisser refroidir les cannelés dans le four, en ouvrant la porte. Les démouler encore tièdes et les laisser refroidir sur une grille. Juste avant de servir, les arroser du reste de Sauternes

