

N°65



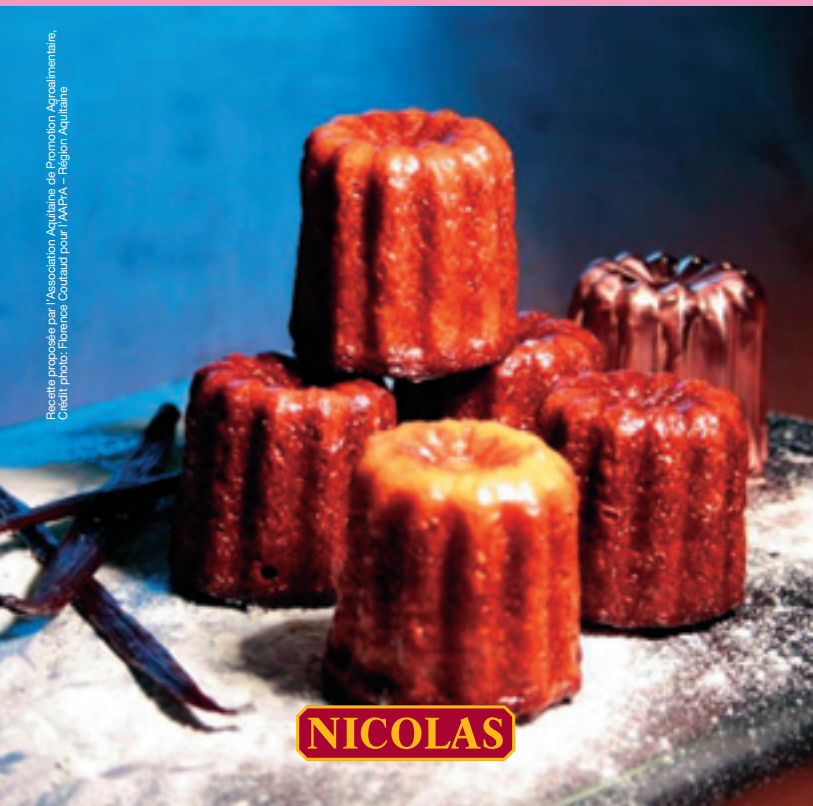
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Cannelés bordelais

Recette proposée par l'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire,
Crédit photo: Florent Coustaud pour l'AAPA - Région Aquitaine



NICOLAS

Préparation 20 min - Repos 24 H - Cuisson 35-40 min

Pour 4-6 personnes

1L de lait | 50g de beurre | 1 gousse de vanille | 500g de sucre glace |
3 jaunes d'œufs | 1 œuf entier | 5 cl de Rhum | 200g de farine |
2 c. à soupe de fleur d'oranger

Faire bouillir le lait, le beurre, la gousse de vanille fendue puis retirer du feu.

Mélanger à l'aide d'un robot ou au fouet le sucre glace, les jaunes d'œufs et l'œuf entier ; ajouter la farine, la fleur d'oranger et le Rhum. Bien mélanger de façon homogène. Verser le lait chaud (mais pas brûlant), délayer et mettre au froid pendant 24 h.

24 H APRES :

Préchauffer le four à 200° (th7)

Graisser les moules (en cuivre de préférence) à l'aide d'une bombe à graisse spéciale moules.

Mélanger la pâte a cannelés et remplir les moules au 3/4. Enfourner environ 35 à 45 min suivant la taille des moules. Sortir du four et laisser tiédir.

Démouler les cannelés encore chauds. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

- Nez : aux notes mentholées, d'agrumes, d'abricot sec.
- Bouche : moelleux, du caractère, nerveux.



le conseil de votre caviste :
Château des Grandes Vignes
2003 Sauternes

Et aussi :
Château des Hauts de Bougan
2006 Sainte-Croix-du-Mont