

# La Marmite de Claude

## CANNELES BORDELAIS

### **INGREDIENTS** (pour 4 personnes)

*25 cl de lait  
70 g de farine  
30 g de beurre fondu  
1 c à c 1/2 d'extrait de vanille  
110 g de sucre  
1 œuf entier  
1 jaune d'œuf  
3 c à s de rhum*

### **RECETTE**

*Faire chauffer le lait, l'extrait de vanille, le rhum et le beurre.  
Dans un saladier, casser les œufs et les battre.  
Mélanger ensuite la farine, le sucre et les œufs, bien battre l'ensemble.  
Incorporer le mélange lait / beurre chaud et bien battre le tout.  
Laisser au réfrigérateur de 12 à 24 h.  
Préchauffer le four à 250 °.  
Remplir les moules à cannelés au  $\frac{3}{4}$ .  
Cuisson 10 mn à 250 ° et 50 mn à 180 °.*