

L'Art des Canelés de Bordeaux : Le secret d'une pâtisserie d'exception

Ingrédients (pour environ 20 canelés)

- 500 ml de lait entier
- 250 g de sucre en poudre
- 125 g de farine tamisée
- 2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 gousse de vanille de qualité
- 2 cuillères à soupe de rhum brun (optionnel)

Matériel indispensable

- Moules à canelés en cuivre (pour une caramélisation optimale)
- Une casserole à fond épais
- Un cul-de-poule ou grand saladier
- Un fouet manuel
- Une passoire fine

Étapes de préparation

- Faites bouillir le lait avec le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Mélangez la farine et le sucre, puis incorporez les œufs sans trop travailler la pâte pour éviter les bulles d'air.
- Versez le lait chaud sur le mélange en fouettant doucement, puis ajoutez le rhum.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures (étape cruciale pour la texture).
- Préchauffez le four à 270°C, puis enfournez les moules beurrés remplis aux 3/4.
- Cuisez 10 minutes à 270°C, puis baissez la température à 180°C pendant 50 minutes.

Conseils de chef pour réussir

- Le repos de la pâte est indispensable pour obtenir la texture alvéolée typique.
- Ne lavez jamais les moules en cuivre avec du savon ; un simple essuyage suffit pour les entretenir.

- Démoulez les canelés dès la sortie du four pour préserver leur croustillant extérieur.
- Pour offrir, placez-les dans une boîte hermétique après complet refroidissement.