

Voici une nouvelle découverte faite sur le blog de [Mercotte](#) : les cannelés de J.M Amat ! Ce que j'aime sur son blog c'est la multitude de recettes de chefs qu'elle nous fait découvrir, de part ses rencontres ou encore ses abonnements à des ouvrages culinaires (ex : Thuriès magazine)...

J.M Amat est un illustre chef qui officie à Bordeaux et qui en autre chose réalise de somptueux cannelés!



La recette pour 18 cannelés:

- 1/2 L de lait
- 250g de sucre
- 100g de farine
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille (de la Réunion, merci TeTel)
- 50g de beurre
- 10cl de rhum (que j'ai remplacé par 2 càs d'eau de fleur d'oranger !)

Prélever 375g de lait, ajouter le beurre et la vanille fendue. Chauffer à 84°C (température de coagulation des jaunes d'oeufs ...) en surveillant avec une sonde.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier, le sucre, les oeufs, les jaunes, la farine, l'eau de

fleur d'oranger et ajouter le reste de lait froid (125g). Mélanger énergiquement au fouet pour avoir une pâte lisse et sans grumeaux.

Verser dessus et en filet le lait chaud (84°C) tout en continuant à fouetter.

Réserver cette pâte dans une bouteille pendant 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, remettre la pâte à température ambiante puis remplir les moules à cannelés.

Enfourner à 200°C pendant 1h.

Attendre le refroidissement complet avant de démouler.

Les cannelés doivent être très croustillants à l'extérieur et très moelleux à l'intérieur.

Astuces : je reviens sur la température du lait : 84°C ..., dans un précédent billet ([ici](#)) je vous expliquais qu'il ne fallait pas dépasser cette température afin de ne pas amorcer la coagulation des jaunes d'œufs... Lorsque vous versez le lait chaud sur vos jaunes, il ne faut pas les « saisir » à trop haute température sous peine de se retrouver avec des grumeaux irréversibles!