



MINI CANNELES DE J.M.A.

1/2 litre de lait frais entier - 250g sucre en poudre - 100g farine - 2 oeufs entiers + 2 jaunes - 1 gousse de vanille - 50g beurre - 15 cl de rhum ambré –

Prélever les 3/4 du lait, ajouter le beurre + la vanille ouverte et grattée. Faire chauffer à 84°. Pendant ce temps mélanger le sucre, la farine, les oeufs + les jaunes, le lait et le rhum pour avoir un appareil lisse. Passer au tamis pour qu'il n'y ait aucun grumeau. Incorporer le lait chaud et réserver au réfrigérateur pendant 24 h en bouteille. Ramener à t° ambiante et cuire 1h15 à 200° (le temps de cuisson est en fonction du four).

Démouler sur une grille. A déguster dans la journée.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr