



Mes p'tits cannelés

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Mes p'tits cannelés

Valérie DUCLOS

Mes p'tits cannelés Valérie DUCLOS

 [Télécharger Mes p'tits cannelés ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes p'tits cannelés ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits cannelés Valérie DUCLOS

86 pages

Extrait

Cannelés bordelais

bon marché ° facile à réaliser ° préparation : 15 min ° cuisson : 50 min ° repos : 12 h ° pour 4 personnes

1 casserole

1 grand bol

1 chinois

moules à cannelés

1 grille à pâtisserie

25 cl de lait

25 g de beurre

1 oeuf +1 jaune

50 g de farine

125 g de sucre en poudre

1/2 gousse de vanille

1 cuil. à soupe de rhum

1

Faites bouillir le lait. Laissez infuser pendant quelques minutes la demi-gousse de vanille fendue en 2.

Ajoutez le beurre et mélangez.

2

Mélangez la farine et le sucre, puis l'oeuf entier et le jaune. Versez le lait filtré. Mélangez doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide, ajoutez le rhum et mélangez encore. Réservez au frais pendant 12 heures si possible dans une bouteille en plastique.

3

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Fluidifiez la pâte en secouant énergiquement la bouteille en plastique et versez-la dans les moules à cannelés jusqu'aux 2/3. Enfournez pour 45 minutes (30 minutes pour des minicannelés).

Démoulez les cannelés encore chauds sur une grille à pâtisserie et laissez tiédir avant de savourer.

Variante

Remplacez le rhum par du cognac.

Truc de cuisinier

Séparez la pâte en 2 bouteilles : l'une avec rhum et l'autre sans rhum pour faire plaisir à toute la famille.

Présentation de l'éditeur

Si craquants, les petits cannelés ! Venue de Bordeaux, cette divine petite pâtisserie a su séduire les gourmands ! Et non sans raison ! Comment résister à sa croûte craquante et à son cœur moelleux et fondant ?

50 recettes à déguster sans tarder ! Découvrez la recette traditionnelle mais aussi les déclinaisons de celle-ci (au chocolat, café, réglisse, vanille, Nutella), des recettes à base de cannelés (comme des sucettes en

chocolat, façon poire belle-Hélène), ou encore les cannelés autrement (façon madeleine, cheesecake ou petits flans)... Et avec les trucs et astuces de Valérie, impossible de rater ses cannelés : quel moule choisir, comment les conserver... Le cannelé : la nouvelle gourmandise 100 % plaisir !

Biographie de l'auteur

Valérie Duclos est chef de rubrique cuisine et déco chez *Version Femina*. Elle est l'auteur de plusieurs ouvrages dans la collection "Toquades", dont *Cafés gourmands* et *Que faire avec... le chocolat*.

Download and Read Online Mes p'tits cannelés Valérie DUCLOS #9RDMZLUI38S

Lire Mes p'tits cannelés par Valérie DUCLOS pour ebook en ligneMes p'tits cannelés par Valérie DUCLOS
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Mes p'tits cannelés par Valérie DUCLOS à lire en ligne.Online Mes p'tits cannelés par Valérie
DUCLOS ebook Téléchargement PDFMes p'tits cannelés par Valérie DUCLOS DocMes p'tits cannelés par
Valérie DUCLOS MobipocketMes p'tits cannelés par Valérie DUCLOS EPub
9RDMZLUI38S9RDMZLUI38S9RDMZLUI38S