

---

---

## RECETTE POUR 30 CANELÉS "CLASSIQUES"

---

---

- . lait entier frais ..... 1 litre
  - . beurre (doux) ..... 50 grammes (à 100 grammes)
  - . vieux rhum agricole (brun) ..... 10 centilitres
  - . vanille liquide (Bourbon) ..... 2 cuillerées à soupe
  - . vanille (Papantla ou Bourbon) ..... 2 gousses (à 4 gousses)
  
  - . cassonade rousse (de sirop de canne) ..... 470 grammes (à 500 grammes)
  - . œuf frais ..... 6 (2 entiers + 4 jaunes)
  
  - . farine fluide T45 (d'amande de blé) ..... 280 grammes (à 300 grammes)
  
  - . amande sauvage (amère) liquide ..... 2 cuillerées à café
- 
- 

### JOUR J

---

---

#### 1re étape : les 2 préparations

##### 1re préparation (chaude) :

- . mélanger : lait + beurre + rhum + vanille + gousses (fendues sur toute la longueur)
- . faire bouillir
- . éteindre le feu
- . couvrir
- . laisser infuser pendant 15 mn

##### 2de préparation (froide) :

- . mélanger : cassonade + œufs
- . fouetter jusqu'à blanchir les œufs

##### Note :

- . le rhum est bouilli
  - . la cassonade apporte une pointe subtile de rhum, de vanille ou de cannelle (Ze Rico's Touch)
  - . respecter la quantité globale "cassonade + farine" : 750 grammes
- 
- 

#### 2e étape : les 2 gousses

- . retirer les gousses de la préparation chaude
  - . ouvrir et racler les gousses pour ajouter l'intérieur dans la préparation froide
  - . remettre les gousses vidées dans la préparation chaude
- 
- 

#### 3e étape : le réchauffement

##### Préparation chaude :

- . réchauffer jusqu'à frémissement
  - . éteindre le feu
  - . couvrir
  - . laisser infuser pendant 2 mn
- 
- 

#### 4e étape : la pâte

##### Préparation froide :

- . ajouter la farine
- . fouetter en versant petit à petit la préparation chaude jusqu'à obtenir un mélange homogène
- . verser tout le reste de la préparation chaude
- . ajouter l'amande (Ze Valy's Touch)
- . fouetter pendant 2 mn

##### Note :

- . pâte sans grumeaux
  - . œufs légèrement précuits par la préparation chaude (idéal pour la future consistance du canelé)
- 
- 

#### 5e étape : le repos

- . laisser reposer la pâte à température ambiante : 24 heures minimum, ou 48 heures, voire 72...
  - . fouetter de temps en temps la pâte pour faire disparaître la mousse crémeuse en surface
- 
-

## JOUR J + 1

### 6e étape : le préchauffage

- . préchauffer le four à 240°C <sup>(1)</sup>

#### Note :

- . <sup>(1)</sup> si les moules sont en cuivre ou en aluminium, préchauffer à 275°C

### 7e étape : le moulage

- . (graisser les moules afin de faciliter le démoulage) <sup>(1)</sup>
- . placer les moules (très propres) sur des plaques de cuisson
- . retirer en essorant bien les gosses de la pâte
- . mélanger lentement au fouet pendant 2 mn jusqu'à réintégrer le beurre
- . remplir aux 2/3 les moules avec la pâte <sup>(2)</sup>

#### Note :

- . <sup>(1)</sup> uniquement si les moules sont en cuivre ou en aluminium
- . <sup>(2)</sup> utiliser de préférence, parce que tellement plus pratique, un entonnoir à piston
- . <sup>(2)</sup> à une température inférieure à 250°C, la pâte va gonfler en sortant des moules
- . <sup>(2)</sup> si la température du four est au moins à 250°C, remplir jusqu'à 1 millimètre du bord

### 8e étape : les 2 cuissons

#### 1re cuisson :

- . enfourner les plaques sur les grilles au milieu du four
- . laisser cuire pendant 12 mn

#### 2de cuisson :

- . baisser la température à 200°C
- . laisser cuire pendant 35 mn
- . sortir les plaques du four

### 9e étape : le démoulage

- . (démouler aussitôt à l'envers) <sup>(1)</sup>
- . laisser refroidir
- . démouler <sup>(2)</sup>

#### Note :

- . <sup>(1)</sup> uniquement si les moules sont en cuivre ou en aluminium
- . <sup>(2)</sup> donc pour les moules en silicone

### 10e étape : la consommation

- . attendre 2 heures minimum

**Tout est là** : le lait doit être issu de la race bordelaise tachetée de type beyrette ou de celle mouchetée de type pigailé (à défaut, mais vraiment à la limite, de la gloucester anglaise, voire de la berrenda en negra andalouse ou bien, en dernier ressort, si vous n'avez plus le choix, de la salers auvergnate). Le lait doit provenir d'un seul et unique troupeau d'une seule et même race. Ce troupeau doit évoluer exclusivement dans les pâturages de Parempuyre ou ceux de Puynormand (Saint-Seurin-sur-l'Isle).

*Bin, oui ! Un minimum quoi ! Pensez qu'on doit utiliser du beurre doux (Bordier), du vieux rhum agricole brun (Jean Marie "Gustave Crassous de Médeuil"), de la vanille liquide "Bourbon de la Réunion", des gosses de vanille "Papantla du Mexique" (Mohea) ou "Bourbon de Madagascar" (Mohea ou Riziky), de la cassonade rousse (Graeffe), de la farine fluide T45 (Francine ou la blanche T55 Qualista)..*

*Reste à savoir si cela reste encore légitimement "bordelais" avec tous ces produits "exotiques" ?...*

*Bin oui tè !... Hè ! C'est le lait qui fait tout !*