Les Canelés

Les ingrédients :

- 125g de farine
- 250g de sucre
- 3 œufs
- 0.5L de lait
- 25g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 0.5 verre de rhum

La recette

- Mélanger le sucre et la farine
- Ajouter les œufs battus en omelette
- Faire bouillir le lait, la vanille et le beurre
- Verser le mélange sur la farine, le sucre et les œufs
- Ajouter le rhum
- Laisser reposer
- Cuire 45 minutes à 200°C (adapter en fonction de la taille des canelés)
- Sortir les canelés du four et les laisser refroidir
- Démouler une fois refroidis