

# Les Cannelés de Michel GOIGNARD

## Grand Maître de la Confrérie des Epicuriens Paladins

### Ingrédients, matériel

- 1 litre de lait entier (si possible de « Muguettes » la vache cousine d'un des bœufs de Bazas, qu'élève ma Dignitaire Nathalie Morlot).
- 80 grammes de beurre.
- 3 œufs entiers plus 5 jaunes (les œufs de ma belle-mère à Belin-Beliet sont recommandés).
- 300 grammes de farine (conseil : sans grumeaux !)
- 500 grammes de sucre cristallisé.
- Une belle gousse de vanille, il est préférable d'utiliser de la vanille dont on a assuré soit même le « mariage ».
- Un dixième de litre de vieux rhum ; en 1999 j'ai sélectionné sur place en Guadeloupe, avec l'aide de Marie-France reconnue pour la qualité de ses papilles gustatives, après « moult » tests, un vieux rhum agricole vieilli naturellement en fût de chêne de la distillerie Damoiseau.
- 29 à 30 moules à cannelé de préférence en cuivre.

### Recette

- Dans un grand récipient, battre les œufs et le sucre quelques minutes.
- Dans une casserole, mettre le lait, puis y ajouter la gousse de vanille, après l'avoir fendue pour détacher les graines qui elles aussi vont dans le lait. Chauffer le tout.

- Verser le lait chaud sur l'appareil (œufs et sucre) et mélanger.
- Ajouter le beurre qui est découpé en petits cubes.
- Attendre quelques minutes, puis verser la farine et mélanger.
- Rajouter le rhum.
- Couvrir et laisser reposer 48h au frais (pas au frigo car le beurre fait des paillettes mais en dessous de 18 degrés car le lait peut tourner) j'ai essayé avec un récipient carré mais il tourne quand même !
- FOUR : Élément majeur : en effet les fours de particuliers sont tous différents, le mien je le règle à 230 avec préchauffage 10 minutes.
- Beurrer les moules légèrement au pinceau avec du beurre fondu.
- Mélanger la pâte, garnir les moules au 3/4, les placer sur 2 plaques et enfourner.
- Cuisson 50 minutes environ. Démoulage à chaud.