

Pour 46 petits cannelés:

4 oeufs (2 jaunes + 2 entiers)
250g de sucre
50cl de lait
1 c.à s. de rhum (facultatif)
100g de farine
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
25g de beurre.

Faire chauffer le lait, le beurre et la gousse de vanille.
Mélanger les oeufs, le sucre, la farine et le sel.
Ajouter le lait chaud à ce mélange.
Laisser refroidir la pâte.
Ajouter le rhum.

Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 24 h au réfrigérateur.

Répartir la pâte dans les petits moules.

Faire cuire 15 ' à 240°C , puis 40' à 180°C.