



Le Canele de Bordeaux

LEMOINE

Spécialité Régionale



56 Rue Baudin - 33110 LE BOUSCAT
TEL 56 43 11 33 - FAX 56 50 21 72

LEMOINE SPÉCIALITÉ

Le Canele de Bordeaux

La Tourtière

C.C. Mégnac Soleil

Tél. 05 56 55 99 38

Fax 05 56 55 98 12

RECETTE

LE CANELE

PROPORTIONS POUR 15 CANELES ENVIRON
(à préparer 24h à l'avance)

- 1/2 LITRE DE LAIT
- 125 G DE FARINE
- 1 CUILLEÈRE À SOUPE DE BEURRE FONDU
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLE
- 225 G DE SUCRE
- 3 ŒUFS

5 œufs battus (2 jaunes)
3/4 litre
185 g de farine
330 g de sucre

VOUS POUVEZ CONGELER LA PRÉPARATION
LAISSER DÉCONGELER À TEMPÉRATURE AMBIANTE
ET L'UTILISER NORMALEMENT

Casser 2 œufs dans une terrine, ajouter le jaune du 3.
Battre en omelette.
Porter le lait à ébullition. Le verser sur les œufs battus,
en fouettant. Laisser refroidir.
Mélanger le sucre, la farine, le sucre vanillé, le beurre
fondu. Verser le mélange, œufs/lait froid, sur la préparation
précédente. Bien mélanger. Laisser reposer plusieurs heures
(l'idéal : 24h).
Enduire les moules de cire d'abeille, ou de beurre fondu,
ou mieux avec un pulvérisateur à graisse.
Les remplir au 3/4 avec la préparation.
Placer les moules sur la plaque à pâtisserie, au bas du four.
Faire cuire 60 mn à 200° (thermostat 7).
Les démouler encore chauds.

les char pendant 10 mn
160 ou 200 à 40 mn.

POUR UNE RÉUSSITE COMPLÈTE
UTILISER LE MOULE À CANELE
EN CUIVRE

PETIT, MOYEN ET GRAND MODÈLE