

RECETTE

Canelés au cœur Nutella®

Moyen

10 h 30 min



INGRÉDIENTS

100 g de Nutella®

160 ml de lait entier

20 g de beurre doux

160 ml de lait demi-écrémé

1 gousse de vanille

1 œuf + 2 jaunes d'œufs

90 g de sucre blanc

60 g de sucre roux

80 g de farine

8 ml de vanille liquide

35 ml de rhum brun



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1** | Versez le lait entier et le beurre dans une casserole et portez à ébullition. Versez ensuite dans un récipient et ajoutez le lait demi-écrémé. Fendez la gousse de vanille et grattez les grains, puis ajoutez-les.
- 2** | Dans un autre récipient, fouettez l'œuf, les jaunes d'œufs et les sucres, jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Petit à petit, ajoutez la farine tamisée et mélangez pour obtenir une pâte sans grumeaux, puis ajoutez la vanille liquide et le rhum brun. Versez le lait à la vanille par-dessus et mélangez. Filmez le récipient et laissez reposer une dizaine d'heures au frais.
- 3** | Préchauffez le four à 230 °C. En attendant, graissez les moules à canelés avec un peu d'huile. Mélangez la pâte au fouet, puis versez-la dans les moules. Attention à ne pas trop remplir les moules, ils pourraient déborder à la cuisson car la pâte va gonfler un tout petit peu. Enfournez vos canelés à 230° pendant 15 minutes, puis baissez la température à 180 °C et prolongez la cuisson de 45 min.
- 4** | A la sortie du four, démoulez et laissez tiédir. Pochez le Nutella® sur les canelés avant de servir.

**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**