

**CARTE  
NOIRE**

**OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ  
D'UN CANNÉLÉ À LA FRAMBOISE !**



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les premiers cannelés ont été **FABRIQUÉS AU XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLE**, à partir du blé tombé des bateaux. La recette fut reprise par les bordelais qui la rendirent célèbre dès 1930.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



### INGRÉDIENTS

(Pour 48 mini-cannelés)

- 45 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 25 g de beurre
- 250 g de sucre
- 140 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 1 cl de rhum
- 50 g de framboises
- 200 g de chocolat blanc



### PRÉPARATION

**1.** Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec le beurre et les grains de la gousse de vanille. Versez ensuite délicatement le lait sur la farine et le sucre en 3 fois. Remuez vivement à l'aide d'un fouet, puis ajoutez l'œuf, les jaunes et le rhum. Si le mélange présente des grumeaux, versez la préparation dans un blender et mixez.

Réservez au réfrigérateur pendant 24 heures.

**2.** Le lendemain, préchauffez le four à 240 °C. Mélangez à nouveau la préparation, ajoutez les framboises puis remplissez les moules (préalablement graissés) aux 3/4.

**3.** Enfournez pendant 6 minutes à 240 °C, puis baissez la température du four à 180 °C et laissez cuire 40 minutes de plus, sans jamais ouvrir le four. Pour une version originale et gourmande, vous pouvez glacer les cannelés dans du chocolat blanc !



**À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !**