

Une recette des canelés

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 125g de farine
- 250g de sucre
- 3 jaunes d'œufs.
- 2 gousses de vanille
- 100ml de rhum
- 30g de beurre + pour les moules
- un moule en cuivre

PREPARATION :

-Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter avec un petit couteau. Mettre les graines et les gousses dans une casserole, ajouter le lait et porter à ébullition.

-Mélanger le sucre, la farine, les jaunes d'œufs. Rajouter le beurre fondu refroidi et le rhum. Bien mélanger. Ajouter le lait quand il aura complètement refroidi. Laisser ce mélange reposer 24h au réfrigérateur avant de l'utiliser.

-Le lendemain, bien beurrer les moules à canelés. Les remplir jusqu'à 1 cm du bord. Les canelés vont en effet gonfler à la cuisson.

-Enfourner les canelés, les cuire à four très chaud (maxi => thermostat 9/10 : 270/300°C) pendant 5 minutes. Baisser la température à 200°C, et laisser cuire environ 25/30 minutes supplémentaires (chaleur statique et non tournante). Le temps de cuisson varie en fonction des fours et de votre goût (canelés plus ou moins croustillants).

Comptez-en tout 35 à 45 min de cuisson pour des moules de 3.5cm de diamètre et 45 mn à 1 heure pour des moules de 4.5 cm.

La recette est donc finie il ne vous reste qu'à déguster.

Les pommes de terre au caviar

Pommes de terre au caviar

- **4 personnes**
- **15 min.**
- **20 min.**

Ingrédients

- . 3 pommes de terre moyennes à chair ferme (roseval ou charlotte)
- . 100 g de caviar d'aquitaine

- . 150 g de crème fraîche épaisse
- . sel, poivre Préparation
- 1. Rincez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau légèrement salée.
- 2. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau courante, coupez-les en rondelles épaisses.
- 3. Salez très légèrement la crème et poivrez-la. Répartissez-la sur les tranches de pomme de terre et garnissez chacune d'une cuillerée à café de caviar. Servez aussitôt.