

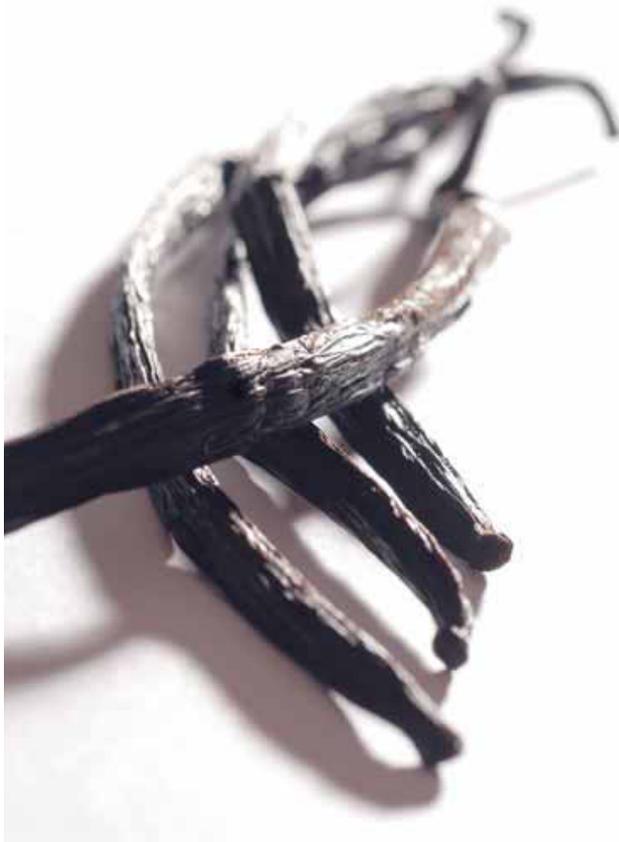
Recette d'Alain Dutournier

Ingrédients pour 4 personnes

1/4 litre de lait entier
25 g de beurre cru
115 g de sucre Moscato
1 jaune d'œuf fermier
75 g de farine blé bio
1/2 gousse de vanille Bourbon
3 cl de rhum brun (plutôt vieux)
quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger du Liban
1 pincée de sel Maldon anglais (qui a la particularité de moins se dissoudre à la cuisson).

Préparation

Chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée.
Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine ; verser le lait vanillé, le beurre fondu et bien mélanger.
Incorporer le jaune d'œuf, le rhum, l'eau de fleur d'oranger et la pincée de sel Maldon.
Beurrer et chemiser le sucre les moules à cannelés. Les remplir aux 3/4 avec l'appareil.
Cuire au four thermostat 5 pendant une heure environ.



Recette de Jean-Marie Amat

Ingrédients	Prendre les 3/4 du lait et y ajouter les gousses de vanille ouvertes et grattées, puis le beurre.
1 litre de lait	Porter le tout à 84° (la précision de la température est importante).
100 g de beurre	À part, mélanger à froid le reste du lait, les œufs entiers, les jaunes, le sucre semoule, la farine et le rhum.
4 jaunes d'œufs	Mélanger le premier et le deuxième appareil sans grumeaux.
4 œufs entiers	Laisser reposer 24 heures.
0,5 kg de sucre semoule	Beurrer largement les moules à cannelés.
200 g de farine	Les remplir aux deux tiers.
1dl de rhum	Faire cuire au four à 200° pendant une heure.
1 gousse de vanille	
2,5 g de sel	
beurre pour les moules	

Temps de cuisson

1 heure.

Temps de pause

24 heures.



Démouler à la sortie du four et disposer les cannelés au fur et à mesure sur une grille à pâtisserie. À consommer dans la journée pour bénéficier de toutes les qualités de ce pur produit de la culture bordelaise. On peut encore les consommer le lendemain en le passant au four pour refaire la croûte.

Recette de Pierre Hermé

Ingrédients

1/2 litre de lait
2 gosses de vanille de Tahiti
50 g de beurre + 50 g de
beurre mou pour les moules
250 g de sucre glace
100 g d'œufs
40 g jaunes
100 g de farine type 45
10 g de rhum brun agricole

Fendre la gousse de vanille ; la gratter avec un petit couteau ; mettre les graines et la gousse dans une casserole ; ajouter le lait ; porter à ébullition. Laisser infuser 8 heures au moins. Retirer la gousse.

Tamiser séparément le sucre glace et la farine. Faire fondre le beurre dans une petite casserole ; laisser refroidir. Cassez les œufs dans une terrine ; ajoutez les jaunes, puis le sucre glace ; mélanger bien au fouet ; ajoutez ensuite le rhum, le beurre, la farine et enfin le lait froid, sans cesser de tourner.

Couvrir la terrine ; réservez cette pâte au réfrigérateur 24 heures avant de l'utiliser. Vous pouvez la conserver 4 jours à 4°C, et n'en faire cuire qu'une partie, car les cannelés doivent être dégustés le jour même. Mais, à chaque fois, bien tourner la pâte et la travailler 2 mn au fouet.

Réserver les moules à cannelés au réfrigérateur, puis les beurrer à l'aide d'un pinceau et les remplir de pâte à 1 cm du bord.

Faire cuire les cannelés au four traditionnel à 210°C ou dans un four à chaleur pulsée à 180°C. Compter 1 h 15 pour des moules de 5,5 cm.

Démouler les cannelés encore chauds ; les laisser refroidir sur une grille ; les déguster à température ambiante.

Pour obtenir un aspect extérieur lisse et brillant qui met en valeur la couleur très brune des cannelés, badigeonner les moules, au pinceau, d'un mélange à parts égales de cire d'abeille désodorisée fondue avec du beurre.

Utiliser impérativement des moules en cuivre, qui assurent une cuisson idéale. Au premier usage, les nettoyer, « les culotter » en les enduisant de beurre puis en les mettant 20 mn dans un four très chaud, à plus de 250°C ; les retirer du four, les nettoyer alors qu'ils sont encore chauds puis laisser refroidir avant de les utiliser. Ne jamais laver les moules ; les essuyer simplement avec un chiffon sec après chaque utilisation. Si de la pâte reste collée aux moules, les repasser au four chaud, elle se décollera facilement.

« Quand c'est noir, c'est cuit », dit-on des cannelés, dont l'extérieur doit être très foncé, très croustillant, cachant – contraste délicieux – un cœur très moelleux.

Il peut arriver qu'en cours de cuisson les cannelés gonflent excessivement : il suffit de les piquer avec la pointe d'un couteau pour leur faire retrouver leur volume.

Recette de Thierry Marx

Mélanger 2 jaunes d'œuf avec 1 œuf et 200 g de sucre semoule à l'aide d'un fouet. Incorporer ensuite 1/2 litre de lait.

Mettre cette préparation dans une casserole, y ajouter 1 gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, et la faire bouillir tout en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet afin qu'elle n'accroche pas au fond de la casserole.

L'ébullition obtenue, verser la préparation avec la gousse de vanille dans un récipient, et la laisser refroidir à température ambiante. La crème doit prendre une consistance granuleuse en refroidissant.

Incorporer au fouet successivement, dans la préparation froide, 125 g de farine tamisée, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide et 1 cuillère à soupe de rhum.

Cet appareil à cannelé peut se réaliser la veille, il se conserve très bien, dans une boîte hermétique, au réfrigérateur.

Beurrer généreusement 10 moules à cannelés à l'aide d'un pinceau, puis les entreposer au réfrigérateur quelques minutes, le temps que le beurre durcisse.

Préchauffer le four à 200°C, en position statique de préférence.

Garnir aux 2/3 les moules, les glisser dans le four et compter 45 minutes de cuisson à 200°C.

Lorsque la cuisson est terminée, laisser les cannelés refroidir 5 minutes avant de les démouler. Puis les laisser tiédir avant de les déguster.

Ingrédients pour 10 cannelés

1 gousse de vanille

1 cuillère à soupe de rhum

1 œuf

2 jaunes d'œuf

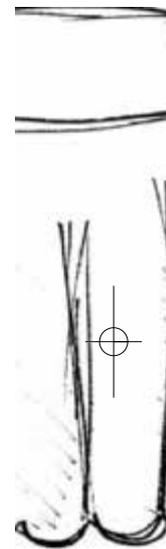
1/2 litre de lait

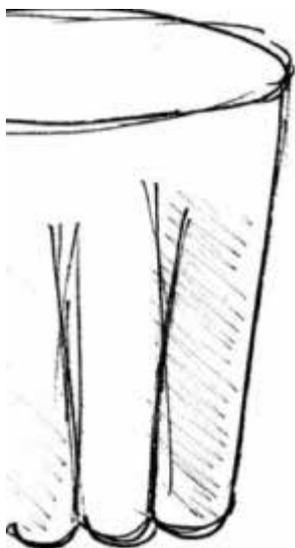
200 g de sucre semoule

125 g de farine tamisée

20 g de beurre pommade

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide





Recette de Michel Portos

Ingrédients

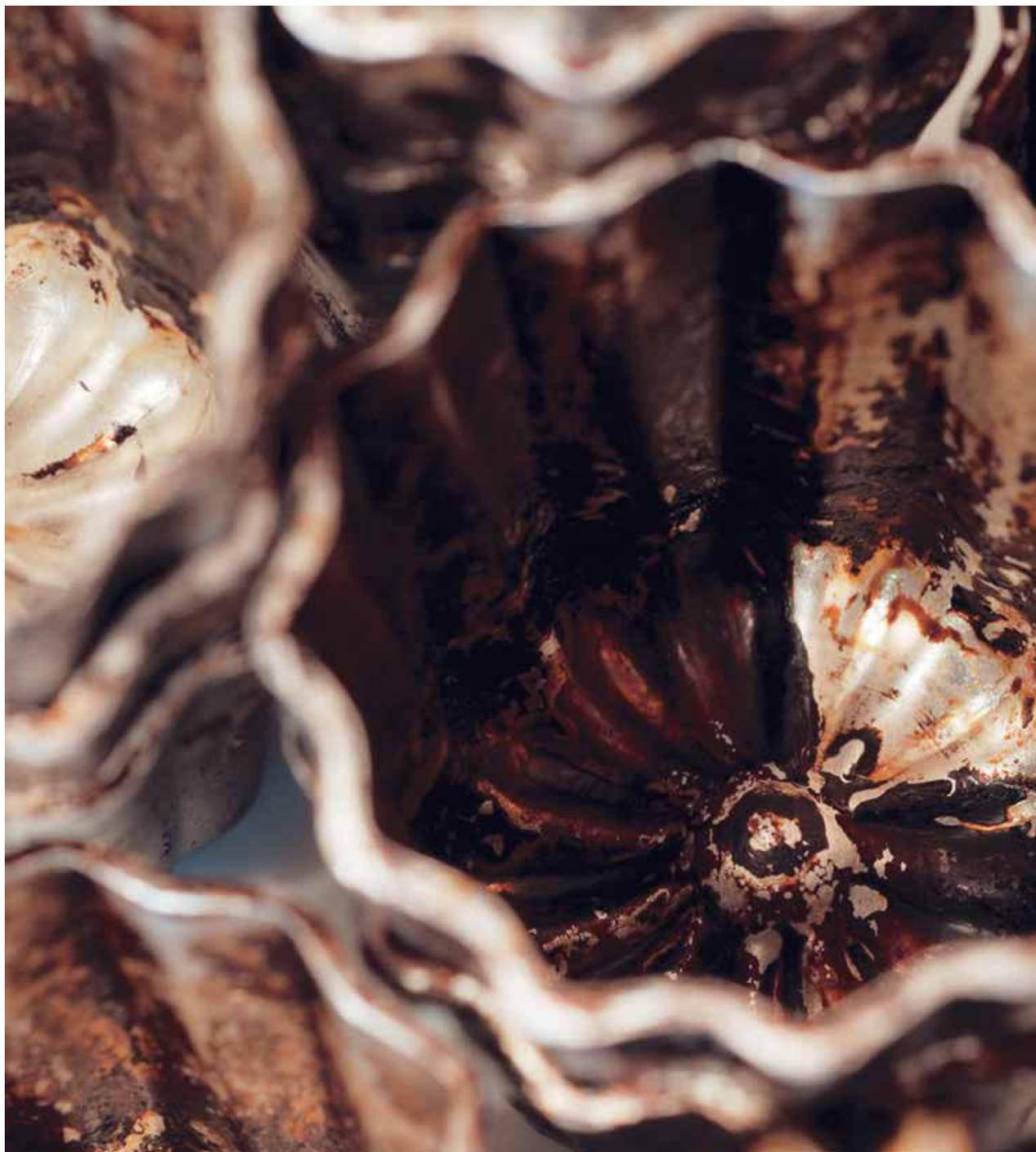
1 litre de lait
100 g de beurre
2 œufs
70 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
300 g de farine
30 cl de rhum

Faire chauffer la moitié du lait et le beurre. Une fois le beurre fondu et après avoir porté le tout à ébullition, sortir du feu et ajouter la moitié du lait froid restant.

Mélanger les jaunes et les œufs, puis les ajouter au lait avec le beurre.

Mélanger la farine et le sucre et les ajouter au reste. Terminer par le rhum.

Mettre à cuire au four à 180° pendant 45 minutes.



Recette d'Antoine Marquet

**Ingrédients pour
une centaine de cannelés**
5 litres de lait cru
750 g de farine type 45
150 g de farine maïs
2 kg de sucre semoule
250 g de beurre mélangé au lait
10 œufs + 30 jaunes d'œuf
5 gousses de vanille de
Madagascar
3 dl de rhum agricole Negrita

Les moules

Il faut les nettoyer avec le surplus de graisse. Comme on les utilise tous les jours, ils restent propres. Si toutefois, il demeure quelques impuretés, passez le pinceau pour les enlever, ou grattez avec une palette en bois les bords du moule. J'utilise les moules de mon grand-père en cuivre étamé ; mon grand-père était un grand-maître de la Confrérie du Canelé, comme le père Baillardran. Pour ma part, j'utilise un beurre liquide dégraissé, le *slider*.

Recette

J'accorde une grande importance à la qualité du lait que j'emploie. J'utilise pour ma part un lait de ferme dont les pâturages se situent tout près de chez moi, à Gujan-Mestras. Les gousses de vanille, de Madagascar s'entend, sont tout aussi essentielles ; après les avoir fendues, on en retire précieusement la substance aromatique. Puis, on les laisse infuser dans le lait. Quant à la farine, on la tamise afin d'en obtenir la fine fleur. Naturellement, l'appareil doit être préparé la veille. Puis, afin de l'aérer et d'en écarter tout grumeau, on le passe au chinois. On le laisse refroidir. Le lendemain, on remarque que le beurre remonte à la surface de la pâte ; on donne alors un coup de fouet pour homogénéiser l'appareil.

La cuisson

Elle est de 45 minutes au maximum, dans un four ventilé préchauffé à 200°. Nous sommes toujours vigilants quant au croquant du cannelé à cause de l'importance hydrométrique inhérente au bassin d'Arcachon. D'autre part, il me semble impératif de les espacer régulièrement de façon à ce que la chaleur se répartisse harmonieusement.

Les tracasseries des ménagères

Les limites de la recette

Comme pour d'autres entremets, la réussite ne réside pas dans la stricte application de la recette. Mélanger les ingrédients ne signifie pas nécessairement combiner. Il est communément admis aujourd'hui que la cuisine est un art de la composition plus que de l'amalgame et de la juxtaposition. Les ingrédients seraient comme les « notes silencieuses d'une symphonie ». Ils doivent ainsi être harmonieusement assemblés, dans un ordre finement calculé, pour que leurs saveurs en soient magnifiées. L'excellence d'un cannelé tient moins au respect religieux de sa recette, somme toute banale, qu'à la sapidité des produits. Celle-ci sera décuplée par un tour de main approprié.

On peut de la même manière affirmer que la maîtrise du mode de cuisson est aussi essentielle que celle des proportions qui doivent présider au mariage des produits. Ainsi, il importe d'appliquer des procédures patiemment mises à l'épreuve, comme l'ouverture de la porte du four quelques fragiles secondes, et les associer à certains instruments et récipients de cuisine fixés par une longue tradition ou, au contraire, issus de techniques nouvelles.

Le choix de la recette

Il conviendrait de s'entraîner régulièrement, d'élaborer sa propre recette et de tirer profit, autant que faire se peut, de l'enseignement des « ratés ». Les professionnels se plaignent à le répéter : se rapprocher de la perfection exige que l'on travaille sans cesse à renchérir et affiner les préparations. Comme toujours, on ne peut que conseiller d'en expérimenter le plus possible afin de se créer de solides références.

Conseils de conservation

Règle d'or : le cannelé n'attend pas. Sa chair douce et délicate peut se changer très vite en carton-pâte : le taux d'humidité de l'air lui faisant perdre son croustillant. Pour éviter ce genre de désagréments, il est recommandé de le consommer le jour même de sa fabrication car, au bout de quelques heures assassines, il possèdera une consistance caoutchouteuse. On peut toutefois le conserver jusqu'à cinq jours à température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Nous disposons aujourd'hui d'un outillage technique qui permet une maîtrise parfaite de la température et de l'hydrométrie. Placé dans une boîte hermétique, le ramollissement sera quelque peu différé. Dans cette éventualité, il ne faut pas hésiter à le passer au four chaud (250 °C) pendant 5 mn afin qu'il retrouve son caractère croustillant. Quant au cannelé surgelé, il est préconisé de le laisser décongeler à température ambiante et de le réchauffer une à deux minutes dans un four toujours très chaud.

Conseils d'entretien des moules

Il ne faut jamais laisser les moules en cuire s'embêter dans les placards. La première utilisation doit se faire à vide. Leur usage régulier assurera un meilleur rendu du produit. Il est recommandé de ne pas les nettoyer avec des produits astringents, tout au plus les gratter avec un morceau de bois ou un chiffon pour enlever les impuretés adhérant aux cannelures. Le farinage est exclu : un cannelé qui se démoulerait avec une couche farineuse serait tout simplement réhébitoraire !

Le remplissage des moules se fait plus aisé avec un diffuseur. Un grand nombre de professionnels conseille de procéder au graissage avec de la végétaline passée au pinceau.

Le démoulage

Ne pas oublier de les démouler à la sortie du four, sinon ils adhèrent à la paroi du moule et risquent de se déstructurer. Pour qu'ils ne s'affaissent pas après démoulage, il faut les retourner, le sommet étant plus dur que la base.

Le temps de pause

Il est primordial car il permet une meilleure tenue de l'appareil lors de la cuisson.

Le choix scrupuleux des ingrédients

On ne peut qu'encourager l'utilisation d'une farine bio, des œufs de ferme, un rhum vieilli, des gousses de vanille charnues, suaves comme celles de Tahiti et de Madagascar. Et de bannir les surcharges de beurre et de sucre pour ménager les estomacs fatigués et toutes celles qui sont déterminées à garder un corps de rêve !

La cuisson

La cuisson du cannelé, on ne l'a que trop répété, réclame des soins jaloux : quelques minutes de trop ou de moins suffisent à changer cette nuance de brun chaud en une teinte indécise ou trop rembrunie. Incontestablement, son appétissante couleur « tête brûlée » lui donne sa vraie profondeur. On dit que la cuisson est terminée quand un couteau ressort propre après avoir été plongé dans son petit cœur tendre.



Sommaire

Mise en bouche	p. 6
Entre légendes et vérités	p. 12
Misère et splendeur des canauliers	p. 18
Le cannelé et l'usurpateur	p. 32
La confrérie du Cannelé	p. 36
La noblesse du cuivre	p. 40
Une économie gourmande	p. 45
Confidences de chefs	p. 50
Le cannelé s'écrit	p. 88
Des cannelés et des vins... correspondances d'âmes	p. 94
Recettes	p. 100
Les tracasseries des ménagères	p. 110

Crédits

Toutes les photos sont de David Nakache, à l'exception de :
p. 5 : © Hervé Lefebvre/Troin - p. 39 en haut : © Marquet -
p. 56 : © Michel Guérard - p. 61 : © Alain Dutournier -
p. 64 : © Thierry Marx photographie de Mathilde de l'Ecotais -
p. 67 : © Alain Passard photographie de Stéphanie Fraisse -
p. 69 : © Pierre Hermé photographie de Bloch Lainé -
p. 74 : © Relais Saint Germain