

DESSERT

BORDEAUX  
BORDEAUX SUPÉRIEUR  
planete-bordeaux.fr

## LES CANELÉS DE PLANÈTE BORDEAUX

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes  
Visitez notre boutique en ligne :  
[www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

### PRATIQUE

Temps de préparation : 15 min.  
Temps de cuisson : 50 min.  
Temps de repos : 24 h.

### INGRÉDIENTS

*pour 6 personnes*

- 1/2 litre de lait entier
- 2 gousses de vanille
- 40 gr de beurre
- 2 oeufs entiers et 2 jaunes
- 150 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 3 cuillères à soupe de Fine Bordeaux



Septembre 2018 © Agence FLEURIE



## Les recettes et les vins de Bordeaux

CRÉMANT  
DE  
BORDEAUX



*“ C’est un véritable plaisir gustatif qu’il est conseillé de partager avec un crémant de Bordeaux. ! ”*

## L’AVIS du Dr Nicole DEVAURE, NUTRITIONNISTE

“ Le canelé est un petit gâteau à pâte tendre parfumé à la fine de Bordeaux et à la vanille, recouvert d’une croûte caramélisée. Il aurait été inventé au XVIII<sup>ème</sup> siècle par les religieuses du Couvent des Annonciades à Sainte Eulalie en Gironde. Il est constitué d’une pâte à crêpes, liquide, parfumée, que l’on cuit dans un petit récipient très conducteur de la chaleur (autrefois le cuivre), ce qui assure une fine caramélisation extérieure, tout en laissant le cœur cuit mais onctueux.

C’est aujourd’hui un produit de prestige de la pâtisserie française et une source de notoriété pour Bordeaux. Sa valeur calorique est d’environ 305 cal pour 100 gr ce qui est en dessous de la moyenne des autres pâtisseries. Il faut compter 162 cal pour un seul canelé (90% de glucides, 5% de lipides et 5% de protéines). ”

Septembre 2018 © Agence FLEURIE

## RÉALISATION

**1** La veille, préparer votre appareil : dans une casserole, porter à ébullition le lait avec les gousses de vanille coupées en 2 et égrainées, ajouter le beurre, puis laisser refroidir et infuser.

**2** Dans un récipient, fouetter le sucre avec les œufs, ajouter la farine et mélanger. Verser le lait et ajouter la Fine Bordeaux. Laisser reposer 24 heures.

**3** Le lendemain, faire chauffer votre four à 235°. Répartir la pâte dans les moules à canelés en silicone. Mettre à four chaud pendant 15 min puis baisser le four à 200° et laisser 35 min pour un résultat bien croustillant à l’extérieur.



BORDEAUX  
BORDEAUX SUPERIEUR | B  
planete-bordeaux.fr

CRÉMANT  
DE  
BORDEAUX

## BEL AIR L’ESPÉRANCE

**ROBE** Couleur grise, translucide, reflets gris.

**NEZ** Féminin, arômes de fleurs blanches, arômes de rose.

**BOUCHE** Complexe, puissante, ronde, notes de fleurs blanches, souple, légèrement minérale.

## CONTACT

Vignobles Percier

