



## CANELOUS

1 l de lait  
250 g de farine  
500 g de sucre  
50 g de beurre  
6 jaunes d'œuf, 1 œuf entier  
1 dl de rhum  
1 pincée de sel  
2 g de vanille

Mélanger le sucre et la farine + les jaunes d'œuf et l'œuf entier

Mélanger avec le lait à 85°

Ajouter le beurre

Laisser reposer

Le lendemain, ajouter le rhum, la vanille et le sel

Cuire à 220° pendant 40 mn.