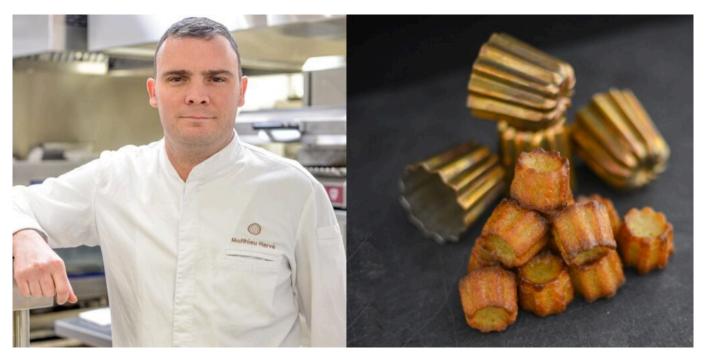


Ecrit par le 16 décembre 2025

## La recette des cannelés du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cannelés.

## Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier

2 gousses de vanille de Madagascar

3 jaunes d'œufs

125gr de sucre

65gr de farine

35gr de rhum Isautier

Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.





Ecrit par le 16 décembre 2025

## Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :

Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter. Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

## Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux