

## Cannelé de Bordeaux, Fraise du Périgord et Kiwi de l'Adour



Déguster un cannelé en fin de repas ou pendant le café et un des moments de plaisir qu'arrive à nous procurer Bordeaux.

Craquant et caramélisé à l'extérieur, il montrera par la suite un cœur tendre et rempli des parfums hérités du passé économique de Bordeaux, à savoir la vanille, le rhum et la fleur d'oranger selon les recettes.

L'origine du cannelé, sujette à de multiples interprétations et histoires en tout genre, demeure floue. Néanmoins on pourrait penser que sa création aurait un lien avec les pratiques de liage du vin. Alors que les viticulteurs usaient du blanc d'œuf pour coller leur vin, les jaunes qui restaient servaient alors à faire les cannelés.

Si la recette n'est pas complexe, la cuisson de ce petit gâteau est un art qui tire ses secrets de l'indémorable moule en cuivre qui lui donne sa texture si particulière. S'écrivant à l'origine avec deux « N », c'est la confrérie du Cannelé qui, en 1985, l'a orthographié ainsi et a déposé la marque.

### Où trouver ce produit ?

Plusieurs maisons fabriquent le cannelé et le déclinent selon 3 tailles : la bouchée, qui accompagnera le café, le lunch, format au-dessus et le classique, qui sera destiné à être servi au dessert. Vous trouverez les cannelés sur les marchés, en GMS ou encore chez les différentes maisons et artisans pâtisseries qui le fabriquent.

### Quand trouver ce produit ?

Toute l'année

**Où déguster ce produit ?** Certains restaurants de la ville vous le serviront accompagné d'une boule de glace vanille.

**Descriptif commercial :** *Flans croustillants et moelleux à l'intérieur (composé de lait, sucre, œuf, rhum, farine et beurre), puis cuit au four dans un moule à cannelé, servi avec des fruits de saison, de la région (fraise du Périgord label rouge, kiwi de l'Adour).*

**Accord met et vin :** Crémant de Bordeaux