

Baba au rhum

Ingrédients pour 12 babas

Pate à savarin :

10-15 g levure de boulange

50 g lait

225 g farine

3 œufs

5 g sel fin

10 g sucre

Sirop de sucre au rhum

1 litre d'eau

500 g sucre

1 bâton de cannelle

1 gousse de vanille fendue

Cardamome

Zestes d'1 citron

Zestes de 2 oranges

1 grand verre de rhum

1 Mélanger le lait tiède et la levure. Puis ajouter 2 cs de farine pour faire le levain

Ajouter le reste de farine sans le mélanger au reste des ingrédients

Laisser pousser (reposer) pdt 30 mn. dans un four préchauffé à 50°C (éteindre le four)

2- Ajouter 2 œufs et mélanger. Ajouter le 3^e œuf. Bien mélanger à la spatule

3- Ajouter le beurre mou. Bien mélanger.

Ajouter le sel et le sucre.

Laisser pousser (reposer) pdt 30 mn. dans un four préchauffé à 50°C (éteindre le four)

4- Beurrer le moule et y verser la pate

Laisser pousser (reposer) pdt 30 mn

Pour verser la pate dans de petits moules il faut mettre la pate dans une poche à douille et couper le filet de pate entre chaque moule aux ciseaux. Remplir les moules aux 2/3 car la pate va monter.

5- Faire cuire à 180° pdt 20 mn.

6- Préparer le sirop de sucre au rhum

Faire bouillir l'eau, le sucre, les épices et zestes pdt 10 mn.

Passer le sirop et ajouter le rhum

Laisser refroidir

7- Bien imbiber le baba de tous les côtés – le sirop doit pénétrer au cœur (plonger le baba dans le sirop). Egoutter le baba et le servir

Encore meilleur si c'est servi avec une crème Chantilly maison