



BABAS SALÉ CITRON FÉRA ET SUCRÉ IRISH COFFEE



La pâte à baba rapide: pour 1 grand baba, 12 individuels ou 16 mini babas : 3 oeufs bios, 5cl de lait frais entier, 2cs d'huile neutre en goût, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 150g de farine, 30 à 50g de sucre en poudre selon l'usage.

Préchauffez le four à 180°. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez les liquides, lait et huile, mélangez bien puis ajoutez la farine tamisée avec la levure. Montez les blancs avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte. Beurrez soigneusement le moule même s'il est en silicone et remplissez-le avec l'appareil. Enfournez pendant 15 à 20 min à surveiller.

Pendant la cuisson de la pâte préparez le ou les sirops d'imbibage.

Pour le baba au citron : 15cl de jus de citron frais - soit 3/4 citrons-, 5cl de vodka, 25cl d'eau.

Portez l'eau à ébullition, puis ajoutez les jus de citron et la vodka

Pour le baba Irish Coffee : 160g de sucre en poudre, 50cl d'eau, 6 à 8 cc de Nescafé lyophilisé, 10cl de whisky.

Portez l'eau et le sucre à frémissements, ajoutez le café et mélangez bien. Hors du feu ajoutez le whisky.

Démoulez le ou les babas, déposez-les dans une boîte hermétique, versez les sirops d'imbibage chauds sur les babas chauds, fermez la boîte et laissez-les s'imprégner pendant 8 heures en les retournant si nécessaire.

La finition :

Le baba citron féra : 3 tranches de féra fumée, une petite barquette de fromage frais nature à tartiner, 1/2 bouquet de ciboulette, poivre.

Ciselez la ciboulette, mélangez-la avec le fromage, poivrez généreusement. Tartinez-en les tranches de féra et roulez-les. Coupez-les en tronçons. Dressez à convenance dans des verrines ou dans les babas individuels selon le cas.

Le baba Irish coffee : 30cl de crème fleurette entière, 3cs de Baileys.

Mélangez la crème et la liqueur, versez dans le siphon, gazez avec 1 cartouche, secouez mais pas trop et dressez avec précaution sur le baba. Si vous n'avez pas de siphon, montez la crème au batteur et ajoutez la liqueur en fin de parcours.



La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

mercotte@free.fr