



BABA AU RHUM



Pour 16 petits babas dans des empreintes en silicone

Pâte à baba : 100g de beurre, 220g de farine T55, 7g de levure fraîche de boulanger, 50g de sucre semoule, 3g de sel, 2 œufs, 70g de lait.

Tamiser la farine. Dans le bol du robot équipé du crochet ou du fouet plat -la feuille- mixer la farine avec la levure, le sel et le sucre. Fouetter légèrement les œufs avec le lait et ajouter-en 2/3 à la farine. Pétrir légèrement sans donner du corps puis ajouter le reste. Pétrir à nouveau pour obtenir un appareil lisse et brillant. Ajouter alors le beurre pommade et pétrir jusqu'à ce que la préparation soit soyeuse et élastique. Filmer et laisser pousser si possible dans une étuve à 27/28° pendant 30-min. Dégazer la pâte et dresser dans les moules à baba beurrés à l'aide d'une poche à douille en les remplissant aux 2/3. Couper la pâte aux ciseaux à la sortie de la poche. Laisser pousser une 2ème fois 30min et enfourner dans le four préchauffé à 180° 20min environ à surveiller. Laisser refroidir ou pas.

Le sirop : 750g d'eau, 400g de sucre, 170g de rhum, 1 gousse de vanille, le zeste et le jus d'une orange et d'un citron.

Porter à ébullition l'eau le sucre, les jus et les zestes. Hors du feu ajouter la vanille fendue en deux et le rhum, laissez infuser à couvert pour préserver les parfums pendant 15min puis chinoiser.

La chantilly : 25cl de crème liquide entière à 35%, 30g de sucre glace, 30g de sucre semoule, les graines d'une gousse de vanille. Facultatif : fruits frais de saison.

Monter la crème à vitesse régulière avec les graines de la gousse de vanille, ajouter en fin de parcours les sucres mélangés.

La finition : imbiber soigneusement les babas dans le sirop chaud en les retournant puis les égoutter sur une grille. Quand ils sont froids, les garnir au centre à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée avec la chantilly et éventuellement ajouter harmonieusement les fruits frais de saison.

La cuisine de Mercotte©2012

www.mercotte.fr