

Baba au rhum

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

**POUR LE BABA**

5 cl de lait
6 g de levure biologique
100 g de farine T45
1 pincée de sel
40 g de sucre
2 œufs

25 g de beurre

**Préparation de la recette :**

Dans une cuve d’un robot mixeur muni d’une lame, mettez le lait et la levure biologique préalablement mélangés, la farine tamisée, le sel, le sucre, les œufs, puis le beurre fondu. Mixez environs 1 minute.

Dressez la pâte dans chaque moule à l’aide d’une cuillère à soupe à mis hauteur.

Laissez pousser à température de 50°C pendant 30 minutes.

Faites cuire dans un four préchauffé à 170°C (th 6) environs 25 minutes. Lorsque la couleur est blond caramel, sortez-les du four, démoulez immédiatement et laissez refroidir sur une grille.

**POUR LE SIROP**200 g d’eau

100 g de sucre

Les zestes de 2 citrons jaune bio

30 cl de rhum

**Préparation du sirop citron-rhum :**

Faites bouillir l’eau et le sirop pour obtenir le sirop, ajoutez les zestes de citron jaune, réalisés avec un couteau économe, puis le rhum.

Lorsque la température du sirop atteint environs 40 °C au thermomètre, trempez vos babas et attendez environs 10 minutes. Ceux-ci doivent absorber le sirop et être bien imbibés.

**POUR LA CHANTILLY**

150 g de crème liquide à 35% de MG

1 sachet de sucre vanillé

10 g de sucre semoule

**Préparation de la chantilly :**

Montez au fouet la crème liquide très froide avec le sucre vanillé et le sucre semoule. Lorsque la crème est à moitié montée, réservez au réfrigérateur.

Au moment de la dégustation, garnissez les babas de crème bien froide.

**Astuce**

Le baba peut se servir avec une crème mousseline !

Le nec plus ultra est d’arroser de quelques gouttes de rhum pur au moment du service devant vos invités !