

PETITS BABAS AU RHUM



Pour 6 à 8 personnes - préparation 15 minutes - cuisson 35 minutes - Repos 3 heures.

Ingrédients :

- * 20 g de levure de boulanger fraîche
- * 6 cuillères à soupe de lait
- * 250 g de farine
- * 3 œufs
- * 1 cuillère à soupe de sucre
- * 2 pincées de sel
- * 100 g de beurre fondu
- * beurre et farine pour le moule (sauf silicone ou téflon)

Pour le sirop :

- * 50 cl d'eau
- * 250 g de sucre
- * 8 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

Délayez la levure dans le lait tiède. Mettez dans un saladier la farine, le sucre et le sel, creusez un puits et cassez-y les oeufs. Mélangez le tout, ajoutez la levure et remuez vivement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du récipient. Ajoutez alors le beurre fondu refroidi et mélangez bien. Couvrez d'un linge et laissez lever pendant 2 heures dans un endroit tiède.

Pour celles (ou ceux) qui ont des moules en aluminium ou autre métal, beurrez et farinez le moule. Pour les petits moules téflon, beurrez au pinceau ; ça se démoule super facilement.

Mélangez la pâte à nouveau avec une cuillère en bois, versez dans le moule et laissez lever encore 1 heure (pour les petits moules environ 3 cuillères à soupe de pâte dans chaque alvéole).

Préchauffez le four à 200°C (th 6-7). Enfourez et laissez cuire 30/35 minutes environ.

Pour une plaque de petits savarins, laissez cuire 1/4 d'heure environ.

Dès que la cuisson est terminée, démoulez le baba sur un plat creux et imbinez de sirop. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Accompagnez de fruits de saison et de chantilly éventuellement ou d'une crème pâtissière.

Sirop : Portez à ébullition l'eau additionnée du sucre et laissez bouillir sur feu vif pendant 10 minutes, hors du feu ajoutez le rhum. Si vous n'aimez pas le rhum vous pouvez faire un sirop de fruits.