

Déclinaison violette pour le printemps



Pour 4 personnes

Babas :

150 g de farine
100 g de sucre
3 oeufs
50 g de beurre fondu
1 sachet de levure chimique
5 cl de lait

Sirop de ponchage :

50 cl d'eau
120 g de sucre
Thé ou tisane à la violette
Rhum blanc (au goût)

Nappage :

Confit de violettes
Eau

Ganache :

160 g de chocolat blanc
140 g de crème liquide entière
40 g de sirop de violettes
1 pointe de colorant alimentaire violet

Granité :

20 cl d'eau
5 cl de sirop de violette

Violettes cristallisées et sirop de violette pour la déco

Préparation du granité. Mélangez l'eau et le sirop, versez dans un plat et réservez au congélateur. Sortez le plat du congélateur toutes les 20 minutes environ et raclez le contenu à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir des paillettes.

Préparation de la ganache. Portez la crème à ébullition. Hors du feu, ajoutez le sirop de violettes, mélangez puis versez le tout sur le chocolat blanc haché. Laissez poser 1 minute, puis mélangez avec une spatule souple.
Ajoutez le colorant, mélangez soigneusement, filmez et réservez au frais 3 heures minimum.

Préparation des babas. Préchauffez votre four à 180°.
Mélangez la farine, le sucre et la levure dans un saladier. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre fondu et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
Versez la pâte dans des mini moules à savarin et faites cuire une dizaine de minutes. Pour la version « maxi », la cuisson est d'environ 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Préparation du sirop. Préparez un thé en dosant à votre goût. Après l'infusion, filtrez, ajoutez le sucre et le rhum. Mélangez jusqu'à la fonte complète du sucre. Laissez refroidir puis réservez au frais.

Préparation du nappage. Dans une casserole, faites fondre le confit de violettes avec un peu d'eau pour obtenir un coulis épais.

Montage du dessert.

Trempez les babas dans le sirop. Egouttez les légèrement puis, avec un pinceau, badigeonnez les babas de nappage. Dressez les sur les assiettes de présentation.
Déposez au centre de chaque baba, une rosace de ganache à l'aide d'une poche à douille.
Remplissez également des petits verres avec la ganache.
Travaillez une dernière fois le granité à la fourchette, puis répartissez le dans des petits verres et arrosez d'un trait de sirop de violettes.
Posez les verres dans les assiettes de présentation, décorez avec violettes cristallisées et quelques gouttes de sirop. Servez sans attendre.

Source : Véronique Chapacou pour La Chronique du Lecteur du Blog-notes de Lolotte