

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BABA AU RHUM



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 1 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère sèche
- 40 g de sucre
- Une pincée de sel
- 100 g de beurre ramolli
- 3 oeufs
- 10 cl de lait

Pour le sirop :

- 40 cl de jus d'orange
- 100 g de sucre
- Rhum
- Fruits confits
- Confiture d'abricots

Préparation :

Dans un grand saladier, mettez la farine. Faites un puits, ajoutez les oeufs entiers, le sel, le sucre et le lait mélangé avec la levure. Mélanger le tout, ajouter le beurre pommade dans le mélange et continuer à pétrir l'ensemble pendant 5 min. La pâte est molle et collante c'est normale.

Beurrez un moule à savarin, répartir la pâte dedans. Laissez lever dans un endroit à température ambiante pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°C.

Enfournez le baba pour 30 mn. Démoulez-le sur une grille au dessus d'un plat creux.

Préparez un sirop : dans une casserole, portez le jus d'orange et le sucre à ébullition pendant 10 min. Faites tiédir 10 mn et ajoutez le rhum vieux.

Faites tiédir la confiture d'abricot avec 1 cuillère à soupe d'eau. Versez le sirop sur le baba encore chaud, en plusieurs fois pour qu'il s'en imbibe entièrement.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le baba de confiture d'abricots tiédie. Décorez de fruits confits et placez la gâteau au frais.

Servez le gâteau avec de la chantilly ou de la crème pâtissière.