



BABAS AU RHUM EXPRESS

pour 6 moyens et 7 mini-muffins :

3 oeufs - 5cl lait entier - 150g farine - 50g sucre - 2 càs huile de pépins de raisin - 12g levure chimique –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre : le mélange doit blanchir. Verser le lait et l'huile. Bien mélanger et ajouter la farine et la levure. Battre les blancs en neige avec le sel et en ajouter 1/3 dans le mélange précédent vivement, puis les 2/3 restants délicatement. Beurrer ou pchitter de la matière grasse les moules. Les remplir aux 2/3 à l'aide d'une poche à douille. Enfourner et cuire 20 minutes. Démouler les babas. Les plonger dans le sirop préparé pendant leur cuisson, versé dans un saladier. Appuyer bien dessus. Quand ils sont bien spongieux, les dresser sur le plat de présentation. Bouillir 100g de marmelade d'abricot. Lustrer chaque baba à l'aide d'un pinceau. Garnir de crème chantilly. Décorer (pour moi angélique et orange confite).

Sirop* : recette tirée du Larousse des Desserts avec adaptation personnelle

500ml d'eau - le zeste d'1/2 citron - le zeste d'1/2 orange - 1 gousse de vanille - 250g sucre en poudre - le jus d'1 orange - 5cl rhum brun –

Râper les zestes, fendre et gratter la gousse de vanille. Bouillir ensemble l'eau, le sucre, les zestes, la vanille et le jus d'orange. Après ébullition, ajouter le rhum. Retirer du feu. Laisser tiédir à 60°.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr