



Baba au rhum

A faire la veille

Recette n° 5 de Sandrine, Ma Soeur

Une nouvelle recette pour partir sous les tropiques...

« A manger avec une crème chantilly maison bien sûr ! »

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- * 120 gr de farine
- * 50 gr de beurre pomade
- * 150 gr de sucre
- * 3 œufs
- * 3 cuillères à soupe de lait
- * 1 sachet de levure chimique

- * 20 cl d'eau
- * 10 cl de rhum
- * 25 cl de sucre de canne liquide



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir le beurre du frigo pour qu'il ramollisse.

Séparer les blancs des jaunes.

Faire tiédir le lait (au micro-ondes).

Dans un petit récipient, mélanger la farine et la levure.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le lait tiède et le beurre fondu, puis la farine-levure.

Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer progressivement à la préparation précédente.

Mettre dans un moule en couronne beurré et faire cuire pendant 25 mn à 180 degrés.

Pendant ce temps, mélanger l'eau, le rhum et le sucre liquide.

Faire chauffer ce mélange à feu doux et dès la sortie du four imbiber le baba avec tout le liquide chaud.

Astuces :

Préparez le baba la veille il sera meilleur car plus imbibé.

Ne pas hésiter à mettre tout le liquide même si vous avez l'impression qu'il y a trop de « rhum ».

Le manger avec une crème chantilly maison et une salade de fruits si vous le souhaitez !

Bonne dégustation !

