

Babas au rhum

Ingrédients pour une douzaine de pots:

100g de farine
90g d'œuf
30g de beurre
1g de sel
5g de levure fraîche
10g de sucre

Pétrissez une dizaine de minute tous les ingrédients sauf le beurre. Ajoutez le beurre puis pétrissez pour bien l'incorporer. Laissez lever 2 heures à température ambiante. Faites un boudin et détaillez en cube d'environ 10g. Beurrez des pots à yaourt et déposez le cube de pâte. Faites lever encore 1 heure et faites cuire 15min à 180°.

Laissez refroidir le temps de préparer le sirop.

Sirop d'imbibage :

1 gousse de vanille
300g d'eau
½ zeste de citron
1 zeste d'orange
150g de cassonade
40g de rhum

Portez à ébullition l'eau, la cassonade, la vanille et les zestes. Ajoutez le rhum et éteignez le feu. Versez environ 60g de sirop dans chaque pot et laissez le pénétrer dans les babas cuits.

Chantilly :

20cl de crème liquide à 30% de matière grasse minimum
20g de sucre glace

Montez la crème en chantilly avec le sucre.

Une fois les babas complètement froids, déposez un tourbillon de chantilly sur le dessus.