

# Recettes de desserts français

## Babas au rhum individuels

<p><u>Ingrédients pour 8 babas au rhum individuels</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Pour la pâte</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 gr de farine</li><li>• 60 gr de beurre doux</li><li>• 2 œufs</li><li>• 80 gr de lait entier</li><li>• 20 gr de sucre en poudre</li><li>• 1 cuillère à café de sel</li><li>• 2 cuillères à café de levure instantanée</li></ul> <p style="text-align: center;"><u>Pour le sirop</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 litre d'eau</li><li>• 300 gr de sucre de canne</li><li>• 20 cl de rhum vieux</li><li>• 2 cl de grand marnier (facultatif)</li></ul> <p style="text-align: center;"><u>Pour la crème chantilly</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 30 cl de crème liquide entière très froide</li><li>• 50 gr de sucre glace</li></ul>	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : moyenne</p> <p>Préparation : 50 mn</p> <p>Cuisson : 15 mn</p>
--	--

Verser la levure sur le lait et bien délayer et déposer ce mélange dans la cuve du pétrin.

Ajouter le sucre, le sel et les œufs.

Pétrir avec la feuille k 30 secondes à vitesse maximum.

Ajouter le beurre pommade et pétrir à nouveau 10 mn à la vitesse max.

La préparation obtenue doit être lisse et brillante.

Laisser pousser 30 mn dans un endroit tempéré.

Graisser chaque moule à baba.

Dégazer la pâte et remplir une poche à douille équipée d'une douille lisse de 20 mm.

Remplir chaque moule à baba de la pâte en s'arrêtant à mi-hauteur.

Laisser pousser 30 mn en enfournant dans un four préalablement préchauffé à 180° pour 15mn environ.

Une fois la cuisson terminée, démouler et laisser refroidir.

Verser l'eau dans une casserole et ajouter le sucre et le jus de citron vert.

Porter à ébullition et hors du feu ajouter le rhum et laisser refroidir.

Piquer les babas au rhum avec un cure dent et les tremper dans le sirop.

Laisser bien imbiber et les déposer sur une grille.

Tamiser le sucre glace.

Verser le lait très froid dans la cuve du pétrin équipé d'un fouet.

Ajouter le sucre glace tamisé et monter « rapidement » la crème chantilly.

Remplir une poche à douille équipée d'une douille crantée et garnir les trous des babas de la crème chantilly.