

## Babas et savarins au rhum à la levure de boulanger fraîche et sirop parfumé à la fève tonka

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Pour 14 à 16 petits babas

Ingrédients

250g de farine

5g de sel

10g de sucre

16g de levure de boulanger

3 œufs

7 cl de lait tiède

80g de beurre coupé en morceaux

### Préparation

Préparer tous les ingrédients, mettre les œufs et le beurre à température ambiante

Délayer la levure dans le lait légèrement tiédi

Mettre dans la cuve, la farine, le sel, le sucre, mélanger

Allumer le four sur « la position maintien au chaud » si vous avez cette possibilité à 35°

Quand le beurre est ramolli

Mélanger les œufs 1 par 1 dans la cuve

Puis ajouter petit à petit le lait avec la levure, mélanger

Battre le tout à grande vitesse pendant 10 minutes, la pâte doit se détacher de la cuve

Laisser reposer 5 minutes

Ajouter, le beurre en parcelle et ramolli, mélanger

Nettoyer les bords de la cuve et rassembler la pâte dans le milieu

Couvrir d'un linge mouillé et mettre au four pendant environ  $\frac{3}{4}$  d'heure, la pâte doit doubler de volume.

Dégazer, Utilisez une poche à douille, et remplir les moules à la main au trois quart

Remettre à lever au four jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, les sortir et préchauffer le four à 180°

Les faire cuire une 20 minutes environ, (Testez avec une pointe en fer elle doit ressortir sèche).

Démouler aussitôt sur une grille

Laisser refroidir

### Sirop pour environ 8 à 10 babas

1 litre d'eau

500g de sucre (faire dissoudre à feu doux sans remuer le sucre jusqu'à l'ébullition).

Eteindre, ajouter les épices, le rhum, et laisser infuser à couvert.

20 cl de rhum

Quelques gouttes de vanille liquide

1 pincée de cannelle en poudre ou 1 petit éclat

1 pincée de fève tonka réduite en poudre

Une écorce d'orange sans le blanc (facultatif)

Arrosage des babas

Passer le sirop au chinois

Baba chauds sirop froid, babas froids sirop chaud mais pas bouillant

