

Baba au rhum

Type de recette: Dessert Origine: Lorraine Saison: Toutes

Ce gâteau aurait officiellement été inventé en France pendant la première moitié du XVIII^e siècle quand le Duc de Lorraine, ex Roi de Pologne déchu, Stanislas Leszczyński, trouvant le kouglof trop sec demanda à ce qu'il soit arrosé. Mais il est probable que l'origine du baba au rhum soit une recette polonaise encore plus ancienne...

Ingrédients pour 6 personnes:

- 250 g de farine tamisée
- 100 g de beurre dont 20 g pour le moule
- 3 œufs
- 10 g de levure de boulanger
- 10 cl de lait
- 20 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour le sirop:

- 50 cl d'eau
- 5 cl de rhum brun
- 200 g de sucre
- 100 g de gelée d'abricot
- 1 boîte de fruits confits

La recette:

1- Faire fondre la levure dans la moitié du lait tiède. Verser la levure fondue dans 50 gr de farine pour obtenir une pâte molle. Mettre ce levain dans un endroit tempéré pour qu'il lève environ 30 mn.

2- Verser le reste de farine dans un grand saladier avec le sel et les 20 gr de sucre, puis ajouter les œufs battus en omelette et le reste de lait. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Incorporer alors le levain, puis 80 gr de beurre fondu et travailler la pâte pendant une dizaine de minutes. La couvrir avec un linge et laisser lever au moins 1h30 à température ambiante..

3- Préchauffer le four th. 6/7 (200 °C). Beurrer un moule à savarin et le garnir de la pâte.

Couvrir avec le linge et laisser de nouveau lever 20 mn. Enfourner et cuire 30 min.

4- Préparation du sirop: Faire bouillir ensemble 50 cl d'eau et 200 g de sucre pendant 2 min. Puis laisser refroidir et ajouter le rhum.

5- Démouler le baba dans un grand plat creux et pendant qu'il est encore chaud, arroser longuement de sirop pour bien l'imbiber.

6- Chauffer la gelée d'abricot avec 1 cuillère à soupe de sirop et badigeonner le baba au pinceau. Décorer avec des morceaux de fruits confits et entreposer au frais jusqu'au moment de servir.

Accompagner de crème chantilly.

Les conseils du chef:

Remplacez les fruits confits par des fruits rouges en saison.

Il est possible d'utiliser des petits moules individuels. Dans ce cas, diminuez le temps de cuisson d'environ 10 mn.

Les conseils du sommelier:

Un cocktail de jus de fruits frais.