

## Babas à la Clémentine

### Ingrédients:

Pour 8 Dômes Savarins

- \* 200 g de jus de clémentines
- \* 2 oeufs
- \* 200 g de sucre en poudre
- \* 2 CS de lait
- \* 35 g de beurre fondu
- \* 80 g de farine



### Préparation :

Faites préchauffer votre four à 180°C (th.6) et placez les empreintes **Dômes Savarins** (FP 2159) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre puis ajoutez le beurre, le lait et la farine. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte. Remplissez les empreintes et couvrez-les de la Silpat®. Faites cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, portez à ébullition le jus de clémentines avec le reste de sucre.

Démoulez les babas et arrosez-les du sirop de clémentines. Laissez refroidir tout en arrosant régulièrement.

Décorez avec une chantilly et un morceau de clémentine.

Source: le blog d'Isabelle - [lapetitecuisiniegourmande.over-blog.fr](http://lapetitecuisiniegourmande.over-blog.fr)