

BABA AU RHUM

Ingrédients pour un gros moule à savarin :

3 œufs
50 g de sucre semoule
2 cuillères à soupe de lait entier
130 g de farine
1/2 sachet de levure

Pour le sirop:

500 ml d'eau
160 g de sucre semoule
12 cuillères à soupe de rhum ambré.

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer le blancs des jaunes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le lait, puis la farine et la levure.

Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent délicatement.

Verser la pâte dans un moule à savarin et faire cuire 25 minutes au four.

Pendant ce temps, préparer le sirop.

Dans une casserole, faire bouillir, l'eau et le sucre.

Après ébullition, ajouter le rhum et faire bouillir encore 1 minutes. Réserver.

A la sortie du four, démouler le baba et verser aussitôt le sirop sur le baba.

Mouiller régulièrement le baba à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser reposer 1 ou 2 heures, le temps que le gâteau soit bien imbiber, il n'en sera que meilleur.

On peut accompagner le baba d'une crème chantilly ou d'une crème pâtissière légère.