

Baba au Rhum

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

250 ml d’eau
200 ml de rhum
100 grammes de sucre cristallisé
1 citron (le zeste)
20 grammes levure fraîche
300 grammes de farine
200 ml de lait entier
3 œufs
200 grammes de beurre
1 pincée de sel (à température ambiante)
100 grammes de sucre cristallisé

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord le sirop : versez l’eau et le rhum dans un poêlon. Ajoutez le sucre et le zeste de citron. Portez à ébullition, laissez mijoter un moment et retirez le zeste de citron. Réservez.**

2. **Délayez la levure dans un fond d’eau tiède. Versez 100 g de farine dans un récipient profond. Ajoutez la levure et 30 g de sucre. Mélangez bien.**

3. **Ajoutez le lait et mélangez avec les mains pour obtenir une pâte assez liquide. Recouvrez-la d’un linge propre et laissez lever la pâte pendant une demi-heure dans un endroit sans courants d’air.**

4. **Ajoutez les œufs, le beurre en dés, le reste de la farine, le sel et le reste du sucre. Mixez bien le tout au mixeur jusqu’à ce que la pâte se détache des bords du récipient. Couvrez avec le linge et laissez gonfler la pâte à température ambiante pendant 3 quarts d’heure.**

5. **Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 10 petits moules à cake et remplissez-les à moitié de pâte. Continuez à laisser lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle arrive juste en dessous du bord. Disposez les moules sur une plaque de cuisson, et enfournez-les. Laissez cuire pendant 25 minutes pour faire dorer les petits cakes. Laissez-les refroidir brièvement, démoulez-les et dressez-les dans de jolis verres. Arrosez-les de sirop. Terminez par une cuillérée de crème légèrement fouettée et le fruit de votre choix (myrtilles, ananas, mangue ou fruit de la passion).**