

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Baba au rhum Maison



### **Ingrédients (pour un gros baba) :**

- 3 oeufs
- 100 g de beurre
- 250 g de farine
- 15 g de levure de boulanger
- 5 cl de lait
- 20 g de sucre
- 5 g de sel

Pour le sirop :

- 300 g de sucre
- 50 cl d'eau
- 10 cl de rhum

### **Réalisation :**

- Délayez la levure dans du lait tiédi
- Dans un bol à pâtisserie, versez la farine, creusez un puit, et ajoutez le sel, les 20 g de sucre, les oeufs et la levure délayée
- Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol
- Faites fondre le beurre dans une casserole et incorporez-le à la préparation
- Couvrez d'un torchon humide et laissez gonfler 2-3 heures
- Préchauffez le four à 210°C
- Mettez la pâte dans un grand moule à savarin

- Laissez lever 20 mn
- Enfournez pour 25 mn
- Pendant ce temps, préparez le sirop : mettez les 300 g de sucre avec l'eau dans une casserole et faites chauffer jusqu'à 106 °C
- Laissez tiédir puis versez le rhum
- Démoulez le baba dans un plat creux, puis arrosez de sirop jusqu'à totale absorption
- Laissez reposer quelques heures
- Vous pouvez si vous le souhaitez ajoutez au service une Chantilly (maison !)