



BABAS AUX KUMQUATS



Pour 4 personnes:

Pour la pâte:

125 g de farine
2 petits œufs
35 g de beurre en pommade
5 g de sucre
1 pincée de sel
7,5 g de levure de boulanger
5 cl de lait
5 cl d'eau

Pour les kumquats:

200 g de kumquats
200 g de sucre en poudre et 20 cl d'eau
5 cl de rhum ambré

Préparation:

La veille:

Préparer les kumquats en les lavant et les séchant avant de les couper en rondelles. Retirer les pépins et dans un saladier, faire macérer les fruits au frais avec 100 g de sucre.

Le lendemain:

Préparer la pâte en faisant dissoudre la levure dans 5 cl d'eau tiède pendant environ 5 mn.

Verser la farine dans le bol du robot avec le sel, le sucre, la levure délayée et le lait. Mélanger. Ajouter les œufs un à un en mixant jusqu'à ce que la pâte soit lisse, ajouter le beurre en toutes petites parcelles et mixer encore puis laisser la pâte monter à température ambiante pendant un bon quart d'heure.

Mettre le four à préchauffer à 200°, remplir les petits moules à babas ou à savarin jusqu'à mi-hauteur et les laisser gonfler jusqu'à ce qu'ils atteignent le bord du moule. Cuire au moins 25 mn pour qu'ils prennent une jolie couleur et démouler encore chaud.

Pendant la cuisson, faire le sirop en portant 20 cl d'eau avec les 100 g de sucre restant. Faire bouillir pendant 5 mn, verser le rhum, les kumquats et le sirop de macération.

Faire tremper les babas dans ce liquide jusqu'à ce qu'ils soient totalement imbibés. Laisser refroidir avant de servir avec les kumquats.