

Régal

Petits babas au rhum et à l'orange

Par Audrey Cossen



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

30 min

Temps de cuisson

20 min

Catégories : **Desserts, Cuisine bistrot, Cuisine des terroirs, Fruits, Grands classiques**

Découvrez notre délicieuse recette de petits babas au rhum et à l'orange ! Vous pouvez aussi réaliser un baba familial taille XXL avec un grand moule à savarin. Dans ce cas, doublez le temps de cuisson et surveillez bien la levée de la pâte.

Pour 10 personnes

Ingédients

150 g Sucre en poudre
50 g Beurre + un peu pour les moules
3 Oeufs
3 c. à soupe Lait
120 g Farine + un peu pour les moules
1 sachet Levure chimique
30 cl Crème fleurette entière bien froide
10 cl Rhum

Pour le sirop à l'orange :

100 g Sucre en poudre
1 Orange bio (les zestes épais)

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de babas au rhum et à l'orange en préparant le sirop. Versez 200 g d'eau dans une casserole avec le sucre et portez à ébullition tout en remuant pour bien dissoudre le sucre. Baissez le feu, ajoutez les zestes d'orange et laissez mijoter 5 à 10 min. Retirez du feu.
- 2 **Les babas.** Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait et le beurre fondu en fouettant pour bien mélanger. Ajoutez la farine et la levure et mélangez sans trop insister. Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- 3 Versez l'appareil dans des **moules à muffins ou à savarin individuels beurrés et farinés**. Enfournez pour 10 min. Vérifiez la cuisson en insérant la lame d'un couteau au coeur d'un baba, si elle ressort sèche, c'est prêt. Sinon prolongez un peu la cuisson.
- 4 Démoulez les babas et posez-les sur une grille avec une assiette dessous. **Tant qu'ils sont encore chauds, arrosez-les soigneusement de sirop en procédant en 2 ou 3 fois.** Terminez en les arrosant de rhum et laissez refroidir.
- 5 **Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme** et servez-la avec les petits babas arrosés du reste de sirop.

Si vous avez aimé nos petits babas au rhum et à l'orange...