

Baba au rhum de Noël (C. Lignac)

Bonjour à toutes et tous;

Alors que nous progressons vers les fêtes de Noël, je vous propose de passer au dessert. Qu'en dites vous ?

Pour le repas de Noël, la bûche est le dessert de tradition. En effet, quoi de mieux pour le 24 au soir ou 25 matin que ce gâteau (ou glace) qui rappelle les chaleureuses bûches des cheminées. Mais quand le repas de Noël s'itère dans divers lieux et se décale au 25 soir voire 26,27 (etc), j'ai toujours trouvé qu'il était bien de varier et opter pour d'autres desserts. C'est dans ce cadre qu'arrive la recette du jour : un **baba au rhum version Noël**, issu du talentueux Cyril Lignac.

Le baba c'est un peu le dessert rétro qu'on apprécie de retrouver, un dessert souvent prisé des grands parents, et qui coûte souvent une blinde en boulangerie. Mais il se réalise très bien en version maison. La recette de C. Lignac est assez facile à préparer se caractérise par un sirop parfumés aux agrumes. Et comme le sirop au rhum est cuit, il n'y a pas de problèmes pour en proposer aux (plus-si)petits gourmands. Pour être sincère, je l'avais justement testé lors d'une sortie vers de la famille lointaine, entre Noël et le Jour de l'an. Il n'avait pas passé le repas tellement tout le monde s'était régalé.

J'avais donc envie de diffuser la recette de ce baba au rhum de Noël, en me disant que cela pourrait peut être vous inspirer. J'espère que cela sera le cas. Bonne fin de préparation de Noël ! :)

- BABA AU RHUM -
DE NOËL



Recette : Baba au rhum de Noël (recette de C. Lignac)

Saison de la recette: Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

Pour le baba

- 180 g de farine
- 20 g de sucre
- 4 g de sel fin
- 10 g de levure boulangère fraîche (ou 4 g de levure sèche)
- 1 cuillère à soupe de lait ou d'eau
- 2 œufs
- 60 g de beurre doux en pommade
- zestes d'une orange

Pour le sirop

- 150 g de sucre en poudre
- 500 ml d'eau
- Zestes d'une orange bio
- Zestes d'un citron bio
- 120 ml de rhum (ambré)

Réalisation

Etape 1 : La pâte à baba

- Délayez la levure dans le lait.
- Dans un saladier ou le bol de votre batteur, placez farine, sucre, sel, mélangez bien
- Ajoutez la levure délayée, et mélangez
- Ajoutez les œufs battus en omelette, les zestes d'oranges et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ait une texture homogène.
- Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et se décolle du plan de travail ou du bol du batteur.

- Débarrassez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume

Étape 1b : Le sirop

- Une fois la pâte à baba ayant doublée de volume, dégazez-la puis formez un boudin. Remplissez votre moule à kouglof avec le boudin en veillant bien à faire tout le tour.
- Laissez reposer la pâte à baba jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Entre temps, dans une casserole, mélangez tous les ingrédients du sirop. Portez à ébullition que le sucre se dissolve, puis couvrez et éteignez le feu

Etape 2: Cuisson et « imbibage »

- Une fois la pâte à baba ayant doublé de volume enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes pour un baba familial.
- A la sortie du four, versez les 2/3 du sirop dans le moule pour que le baba s'imbibe bien.
- Une fois le baba refroidi / imbibé, disposez le dans un plat de service (creux). Répartissez le reste du sirop autour. Décorez d'épices et de zestes d'orange
- Servez le baba frais ou à température ambiante.

Astuces

- Vous pouvez l'accompagner d'une salade d'oranges ou de chantilly pour les plus gourmands.



© Au Fil du Thym

Baba au rhum de Noël (de C. Lignac)
