Granola d’hiver aux fruits secs

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous retrouvons pour la première recette de 2025 et c’est avec un sincère plaisir car vous devriez vous régaler.

Pour l’anecdote, en ce début Janvier, j’avais espoir de partager avec vous une nouvelle recette de galette des rois. Mais, la tenue d’un blog ne préservant pas des erreurs, celle-ci fut un raté monumental en terme visuel. Si vous avez tenté une galette maison avec une pâte feuilleté maison, peut être avez vous déjà vécu « l’explosion de galette » avec la frangipane qui devient bien apparente. Mes gourmands (et moi même) se sont très fortement régalés en terme de saveur/texture, mais pour la photo convenable c’est raté. C’est dans ces moments que j’apprécie d’avoir fait le choix de ne jamais monétiser le blog sous quelconque forme, cela me permet de m’adapter aisément

Bref, la recette du jour vaut tout autant le détour et pourrait illuminer vos petits déjeuner. Pour satisfaire un de mes gourmands, je voulais réaliser un *granola* (i.e. des fruits secs et pépites de céréales croustillantes , le tout cuit au four, cf. wikipédia) adapté à l’hiver. Il devait être gourmand, nourrissant et avoir des produits de longue conservation. Assez naturellement, il s’est constitué des classiques flocons d’avoine et d’une généreuse portion de fruits secs torréfiés à la poêle. Il n’est pas très sucré pour laisser place aux saveurs des ingrédients.

Sous son air simple, je peux vous assurer que ce granola hiver est de la bombe culinaire. Mon gourmand et moi même en sommes tombés littéralement addict. Dès que j’en refais, il est difficile de ne pas ~~torcher le pot~~ picorer le pot rien que

pour la gourmandise.

Même si la recette n’était pas prévue cette semaine, cela me fait plaisir de la partager avec vous. J’espère que cela vous régalera ou vous inspirera. Bonne journée !

- GRANOLA D'HIVER -
AUX FRUITS SECS
© Au Fil du Thym

Recette : Granola hiver aux fruits secs

Saison de la recette : Toute l'année (mais préférentiellement hiver)
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson :20 minutes

Ingrédients

Pour 1 bocal de 400 ml environ :

- 150 g de flocons d'avoine
- 75 g de noisettes
- 75 g d'amandes
- 50 g de raisins secs
- 3 cuillérées à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuillérées à soupe de miel
- 2 cuillérées à soupe de purée d'amande

Réalisation

- Faites torréfier les amandes et les noisettes une dizaine de minutes à la poêle. Placez dans un torchon et frottez pour retirer la peau des noisettes. Concassez grossièrement.
- Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, amandes, noisette, huile, miel et purée d'amande.
- Étalez sur une plaque à four recouverte d'une feuille de cuisson. N'hésitez pas à former quelques pépites.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°.

- A l’issue de ce temps, mélangez avec les raisins secs, et placez dans un bocal pour conserver.

Astuces :

- Utilisez ce granola pour agrémenter yaourt, fromage blanc, ou du lait.
- Conservation : plusieurs mois dans un bocal (sans rondelle) où une boîte en fer.
- Variante : n’hésitez pas à ajouter d’autres fruits secs (morceaux de pruneaux, de figues..)

Granola hiver aux fruits secs

Découvrez aussi

D’autres idées pour les petits déjeuner d’hiver :

- Crème de pommes à tartiner
- Crêpes au lait d’amande et fleur d’oranger
- Kiwi poêlées et fromage blanc

Kiwis poêlées, fromage blanc, amandes

Menus de Saison – Janvier

Bonjour à toutes et tous,
Dans ce billet, je vous propose différentes recettes pour agrémenter et varier vos menus de janvier.

Bonne année 2025 !

Bonjour à toutes et tous,

En ces premières heures de 2025, permettez-moi de souhaiter pour vous et vos proches une année 2025 *aussi bonne que possible*. Qu'elle garde vous et vos proches en santé, vous apporte des projets ainsi que des des moments de joie et de partage.

2024 nous a apporté des difficultés, de l'incertitude, des catastrophes climatiques, mais a aussi montré le meilleur qui existe en nous comme la ferveur et la joie lors des JO de Paris où la solidarité pour Mayotte. Il ne faut pas être devin pour intuiter que 2025 apportera aussi son lot d'inquiétudes et de peines, mais aussi de petits bonheurs et de bonnes nouvelles. Il me semble que nos meilleures armes pour parcourir 2025 seront de s'appuyer sur nos valeurs de solidarité, de tolérance, de courage, d'envie d'avancer et de chercher à construire encore et encore du positif. En ces moments de transition, je repense toujours à cette citation :

> *« L'avenir, tu n'as point à le prévoir, mais à le permettre » (Antoine de Saint Exupéry)*

Côté Site, *Au Fil du Thym* continue sur la lancée en 2025… et 2025 cela sera une année particulière il « fêtera » ses dix ans en fin d'année. Nous continuerons donc à nous retrouver pour partager recettes, balades & balades botaniques, DIYs natures, et tout autre sujet « nature »… le tout dans l'enthousiasme et la bonne humeur.

Avant de vous laisser, j'aimerais vous remercier pour votre fidélité, pour avoir mis un petit bout d'*Au Fil du Thym* dans

votre vie, et pour tous les moments que nous allons passer ensemble sur 2025.

Bonne année 2025 !

Rétrospective 2024 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,

En ce dernier jour de l'année 2024, je vous propose de reprendre nos habitudes et de faire une rétrospective joyeuse d »Au Fil du Thym » sur 2024 et des billets que j'ai eu le plus de plaisir à partager avec vous.

Après un 2023 compliqué, 2024 a permis de renouer avec un « rythme de croisière » sur le blog. De nombreux anciens billets ont retrouvé leur ancienne place, des nouveautés sont venues toutes les semaine. Cela a été tendu en coulisses (les enm#### de la vie personnelle et professionnelle n'ont pas de fin ;)) mais j'ai fait mon possible pour que l'esprit de légèreté et de nature du site reste intact. Nous avons donc traversé ensemble l'année, ses saisons et ses accros, le tout dans la bonne humeur.

En terme de statistiques, 2024 cela a été:

- 72 billets
- 38 recettes
- 7 balades botaniques
- 5 DIY décoration à la sauce « McGyver nature »

et le retour du compte instagram du site : **@aufilduthym**

Je vous propose donc de terminer l'année ensemble et dans la gaieté, avec cette rétrospective 2024 pour évoquer nos petits bonheurs. N'hésitez pas à partager les vôtres en commentaires que nous terminions tous l'année dans la bonne humeur.)

Janvier > Balade Botanique d'hiver

Janvier nous a emporté dans une étonnante balade botanique d'hiver, à la découverte des couleurs de saison. Loin d'être gris et terne, l'hiver recèle de jolies couleurs, si on sait chercher…

Février > Le gâteau de crêpes au

citron

Février et la chandeleur invitent toujours à cuisiner des crêpes. 2024 fut l'occasion d'essayer mon tout premier gâteau de crêpes, version citron. Un régal pour les yeux et pour les gourmands.

Gâteau de crêpes au citron

Mars > Une année à flans

2024 à été une année à *flans* côté publications de recette et j'en compte pas moins de 3 réparties au fil de l'année. Mais celle qui vaut le plus le détour est le flan pâtissier publié en Mars. C'est une version « améliorée » pour être plus crémeuse et moins bourrative que l'originale. (et itérée 3-4 fois par an).

Flan pâtissier crémeux

Avril > Balade dans les jeunes feuilles

Je n’ai pas caché mon plaisir à écrire puis publier certaines balades botaniques en 2024 (dont la fameuse balade botanique *à poils* d’août). Ce fut particulièrement le cas de celle d’Avril 2024 à la découverte des toutes jeunes feuilles des arbres. Ces instants fugaces de vert tendre sont si éphémères que cela fut une chance de les voir et de pouvoir vous les montrer.

Feuilles d’érable champêtre en débourrement

Mai > Plateau du Guilhaumard

Les ponts de mai sont un des rares moments dans l’année où ma famille arrive à prendre des vacances. Cette année, nous sommes retournés dans l’Aveyron, proche des Causses du Larzac et du plateau du Guilhaumard. Ce plateau est un des « hotspot » de biodiversité florale et d’orchidées sauvages, alors imaginez le plaisir que j’ai eu à l’arpenter de nouveau. Vous avez pu retrouver quelques photos sur les billet dédié.

Anémones pulsatiles

Juin > Le plaisir des tartes d’été

Le bonheur de vos convives de toujours ou de passage se joue parfois à pas grand chose : de bons fruits et légumes, une bonne recette qui les met en valeur, une idée toute simple mais qui marche. C’est un peu le teaser de cette délicieuse tarte rustique aux abricots et romarin, simple, efficace, et qui sera refaite en 2025, 2026..

Tarte abricots romarin façon tarte rustique

Juillet> Une infusion sauvage

Même si le rush du quotidien prends souvent le dessus, je tente de garder quelques moments de flânerie sur internet ou dans mes livres de cuisine sauvage. Cela m'a permis de découvrir que l'on peut réaliser une délicieuse infusion fleurie au fenouil sauvage, que vous avez retrouvé sur le blog en juillet. Franchement, tentez là en 2025. :)

Infusion dorée fenouil sauvage

Août > Le DIY des fleurs séchées maison

Les habitués doivent connaître la section de billets surnommés les *« DIY McGyver »* (i.e. les objets de déco formés avec un trombone, un post-it, une feuille d'arbre…). Dans cette thématique, sur fin Août, j'ai pu partager la méthode pour réaliser des fleurs séchées maison « en mode flemmard ». Avec des fleurs d'été bien choisies, cela permet de créer des bouquets décoratifs et durables. Celui en photo ci-dessous décore toujours la maison

Bouquet fleurs séchées maison

Septembre > La simplicité

La simplicité en cuisine a parfois beaucoup de bon et cette recette en est un parfait exemple. Prenez du pain, du fromage frais, des tomates crues et cuites, puis vous obtenez de délicieuses tartines-repas d'été. C'est la meilleure recette spéciale flemmards du cru 2024

Tartines de fromage frais et tomate

Octobre > La randonnée du sentier de Bonas

Le hasard des (~~ennuis familiaux~~) évènements nous a conduit en Haute Loire courant Octobre. Si les activités d'après midi étaient chargées, elles m'ont laissé quelques matinées pour aller randonner dans ces magnifiques paysages de moyenne montagne. Je me souviens encore de la randonnée du Pic de Lizieux et son arrivée au sommet sous un grand soleil d'automne. Vous pouvez retrouver la sortie sur ce billet.

Novembre > Champignons

Courant novembre, nous sommes partis pour une balade à hauteur d'humus découvrir la diversité des champignons d'automne et de haute Loire. Peut être comme vous, j'étais loin de m'imaginer une telle richesse de formes et de couleurs.

Décembre > Le pain d’épices aux amandes

Pour finir cette rétrospective 2024, arrêtons nous sur décembre. Décembre a (comme chaque année) vu le blog transiter en mode fêtes de fin d’année avec un planning de publications accéléré. Je crois que ma plus grande satisfaction de la période est d’avoir enfin réussi à partager avec vous la délicieuse recette du pain d’épices aux amandes. C’est la recette qui m’a (voire nous a) réconcilié avec le pain d’épices et que j’itère tous les ans.

Pain d’épices amandes

J’espère que cette rétrospective 2024 vous aura plu et rappelé quelques bons souvenirs. N’hésitez pas à partager les vôtres en commentaires que nous terminions tous l’année dans la bonne humeur.

Bonne journée et à demain en 2025 !

Crumble de courge, flocons

d’avoine, noisettes

Bonjour à toutes et tous,

A deux jours du 31, nous arrivons sur l’avant dernière publication de 2024 et particulièrement la dernière recette de l’année. Je vous propose donc de terminer avec une recette dans le « cœur » du site i.e. le thème *« comment cuisiner les légumes et fruits de manière gourmande ».*

Peut être avez vous, vous aussi cuisiné des **courges** à toutes les sauces et dans tous les mets possibles et imaginables. Mais avez vous déjà tenté en crumble (salé) ? Le contraste d’une courge fondante avec une pâte à crumble croustillante est tout à fait savoureux. Et la faible occurrence de ce plat sur les tables font qu’il amuse et plaît beaucoup.

A vrai dire, j’avais tenté une première fois un crumble de courge pour un dîner un peu festif, histoire d’amener un peu de raffinement à table, puis tous les convives s’étaient régalés. La fois suivante, j’ai un peu raffiné la recette en formant une pâte à crumble avec des flocons d’avoine (pour une saveur maltée) et des noisettes (pour la rondeur et l’accord avec la courge). Servi pour un repas de fêtes de fin d’année, le succès était au rendez vous. Depuis, c’est un des « bons plans » que j’ai de côté pour composer menus de fêtes ou pour les moments où j’ai envie de faire plaisir à mes gourmands.

J’avais donc envie de terminer l’année sur cette jolie recette de crumble de courge, flocons d’avoine, noisette. J’espère que cela vous inspirera, pour la réaliser ainsi ou proposer toute variante de votre choix. On se retrouve le 31 au matin pour le dernier billet de l’année et la rétrospective 2024 sur « Au Fil du Thym ». Bonne journée !

- Crumble de courge -
flocons d'avoine et noisettes
© Au Fil du Thym

Recette : Crumble de courge, flocons d’avoine, noisette

Saison de la recette : Octobre à début Mars
Temps de préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes + 15 minutes de cuisson de la courge

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de courge (non épluchée) (cf. 1)
- 2 échalotes
- 80g de farine
- 4 cuillérées à soupe d’huile
- 40g de noisettes en poudre
- 50 g de flocons d’avoine
- noix de muscade
- Sel et poivre

Réalisation

- Épluchez et émincez les échalote. Couper la courge en deux, retirez les graines, et coupez-là en cubes. Lavez ces cubes.
- Faites cuire la courge à la vapeur jusqu’à ce qu’elle soit fondante
- Dans une poêle, faire revenir un peu d’huile d’olive les échalotes. Une fois les échalotes translucides, ajoutez la courge et faites revenir 2-3 minutes en remuant

régulièrement. Réservez hors du feu.

- Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier, mélangez farine, flocons d'avoine, noisettes concassées et l'huile. Amalgamez la pâte. Ajoutez quelques cuillérées à soupe d'eau au besoin jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée.
- Placez les légumes dans un plat à gratin. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade (et mélangez). Émiettez la pâte à crumble dessus
- Faites cuire au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Le crumble doit être doré.
- Servez ce crumble de courge chaud.

Astuces :

- (1) La recette est réalisable avec toutes les courges mais les courges à chair fondante et un peu ferme sont préférables (butternut, courge muscade,..). Le potimarron pet convenir mais conduit à un plat plus compact.
- *Accompagnement de :* Ce crumble peut être servi en plat végétarien ou accompagner une viande rouge ou blanche.
- *A l'avance :* Vous pouvez tout à fait préparer le crumble 1 journée à l'avance, le réserver au frais, et le cuire (dernière étape) le moment venu.
- *Variante plus opurmande* : Ajoutez deux chèvres piquants type cabécous dans les courges pour donner une pointe de piquant.
- *Variante 2* : Pour une présentation festive, disposez dans des ramequins individuels. Le temps de cuisson sera légèrement réduit.

Crumble de courge, flocons d’avoine, noisette

(Un petit coin du Gers) Au fil de 2024

Bonjour à toutes et tous,

Alors que la période des rétrospectives de l’année s’est lancée, je voulais vous convier pour un billet « au fil des saison » sur 2024. J’espère que l’idée vous plaira.

Cela va bientôt faire 5 ans que ma famille s’est installée dans le Gers dans un petit village de moins de 150 habitants, en pleine campagne. Depuis ces (quasi) 5 ans,il n’y a pas un jour où la campagne ne m’a pas émerveillée. Les saisons font

changer l’environnement au fil des semaines. Chaque année se distingue de l’autre par l’évolution des champs, de la végétation et de sa réponse aux aléas climatique. Jamais en 5 ans je ne me suis lassée des paysages…

Pour l’anecdote, il y a un petit chemin qui pars du village et s’enfonce dans les terres agricoles, grimpe au dessus des collines et affiche – les bons jours – ce qui est pour moi la meilleure vue Pyrénées du coin. Chaque semaine au moins j’y grimpe, au moins chaque mois l’appareil photo viens pour capturer le lever du soleil ou ces paysages changeants. J’avais donc envie de partager avec vous un « *au fil de 2024˝* (et pas du thym) de petit chemin. Les photos ont été prises à peu près au même endroit (à 100m près). J’espère que la « sortie » vous plaira !

21/01/2024 et un matins givré de **Janvier**. Les Pyrénées ont leur manteau blanc, la campagne est couverte du voile blanc du Givre

19/02/2024, vers midi – Sous les rayons de soleil de **Février**, les champs semés de blé d’hiver s’illuminent. L’hiver semble éclatant.

27/03/2024, lever du soleil – Dans ce matin de **Mars**, le printemps a démarré et on peut apercevoir les liserés blancs des haies de prunellier. Les Pyrénées blanches contrastent dans le petit matin.

20/04/024 – **Avril,** les haies se remplissent de feuilles, le vert tendre du blé disparait devant un vert franc. Les champs tout juste semés de tournesol sont encore vides.

11/05/2024 – Alors que le printemps avance dans ce mois de **Mai**, que les températures remontent, les Pyrénées s’effacent. La végétation a pris de la hauteur, les arbres se sont tous parés de leur manteau de verdure. C’est heure de l’exubérance dans la nature

15/06/2024 – **Juin,** les champs de blés commencent à dorer. Le vert franc des champs de luzerne ou des champs de tournesols semés donne une allure de patchwork. Nous entrons dans l’été

19/07/2024. Est venu **Juillet**, le mois de l’or dans les blés, du soleil dans les champs de tournesols. Les collines prennent se teintent de diverses nuances de jaune et d’ocres. Les chênes adoptent ce vert foncé qui leur permettra de supporter la chaleur de l’été.

17/08/2024 – **Août** vide les champs des blés et des tournesols. La terre se sèche, les couleurs deviennent plus ternes. Cette année 2024, les nombreuses pluies préservent le vert de nombreux champs et prairies, évitant une terre jaunie par la sécheresse.

14/09/2024 – Les petits matins de **Septembre** voient le retour des Pyrénées, dégarnies de blanc. Les champs de tournesol et de luzerne passent aux teintes sombres. Le patchwork des champs se renforce.

13/10/2024 – **Octobre** amène les premiers matins de brumes. Ambiances magiques dans les terres faites de contrastes. Je capture ce matin là mes plus belles photos de l’année.

29/11/2024 – La fin **Novembre** voit venir l’automne dans les chênes, la campagne change et prends des couleurs d’or, d’ocre, de rouge.

26/12/2024 – Et **décembre** fait s’envoler les dernières feuilles pour revenir aux paysages ternes de l’hiver…

En espérant que cette balade au fil de 2024 vous a plu, je vous souhaite une bonne journée !

Toasts à la fourme d’Ambert et à la poire

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous retrouvons une dernière fois avant la soirée de Noël pour une dernière recette de fête. Sous son air simple, elle fera plaisir aux amateurs de fromages.

Peut être avec vous la même appréciation, mais je trouve que quand l’inspiration ne viens pas pour l’apéritif, l’option ***toast*** présente plusieurs avantages. De un c’est facile à préparer. De deux, on peut varier les saveurs à convenance. De

trois, il y a toujours quelqu'un que vous pouvez embaucher comme commis contre un peu de picorage. Pour peu que ce commis soit bavard, vous ne voyez pas le temps passer et le plateau est prêt en un rien de temps. J'adore ces moments de discussion sur tout et rien.

Bref, une recette que mes proches apprécient (presque) tous les ans, est celle des *toasts à la fourme d'Ambert* et à la poire. La fourme « envoie » en saveur fromage bleu tout en restant crémeux, la poire apporte de la douceur. Dans une même bouchée, on retrouve du croquant, du fondant, du moelleux, du sucré salé. C'est très bon.

Je voulais donc partager cette recette de toast fourme d'Ambert et poire en idée de dernière minute. Cela pourra peut être vous donner une dernière idée. Bonne journée

- Toasts -
Fourme d'ambert & poire
© Au Fil du Thym

Recette :Toast fourme d’Ambert et poire

Saison de la recette : Fin Août à Mars
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 poires
- 150 g de fourme d’Ambert
- 12 à 16 tranches de pain fines (cf.1)
- 1 cuillérée à soupe de miel
- 1 cuillérée à café de mélange 4 épices (ou 1 étoile d’anis étoilé + 1 clou de girofle)
- 15 g de beurre (environ)

Réalisation

- Lavez les poires, pelez-les, retirez le trognon puis découpez les en petits dés de 0.5 mm de côté (environ)
- Dans une poêle, faites fondre le beurre puis placez y les dés de poire, les épices, le miel. Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que les dés de poire soient translucides. Coupez le feu et réservez.
- Toastez les tranches de pain. Détaillez la fourme en lamelles fines compatibles de la taille de vos toasts.
- Dressage : sur les tranches de pain, placez une lamelle de fourme, une bonne cuillérée à café de poire, et

disposez sur le plat de service.
- Servez à température ambiante.

Astuces :

- (1) utilisez des tranches fines de baguette ou du pain de mie à toast.
- Vous pouvez remplacer la fourme d’Ambert par du bleu (Vercors Sassenage, Auvergne..).

Toasts Fourme d’Ambert et poire

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
© Au Fil du Thym

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 cuillérée 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.

Baba au rhum de Noël (de C. Lignac)