



# Le Baba au rhum

## recette

### Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

	150 grammes de farine tamisée		10 grammes de levure fraîche
	1 pincée de sel		10 cl de lait
	20 grammes de sucre semoule		50 grammes de beurre
	2 œufs extra frais		20 grammes de raisins secs
<b>Pour le sirop</b>			
	1/2 l d'eau		1 zeste d'orange
	220 grammes de sucre		1/2 bâton de cannelle
	30 cl de rhum		
<b>Pour la décoration</b>			
	100 grammes d'abricotine,		1 bol de chantilly
	3 cuillères à soupe de fruits secs		

### Préparation

1. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé et le sucre vanillé.
2. Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le sucre, les œufs et la levure délayée dans le lait tiède,
3. Bien mélanger pour obtenir une pâte bien élastique et souple,
4. Ajouter progressivement le beurre fondu,
5. Travailler de nouveau la pâte 10 minutes,
6. Ajouter les raisins secs,
7. Recouvrir d'un linge,
8. La laisser pousser pendant 1 heure 30.
9. Graisser le moule à baba, le garnir de pâte
10. Le laisser reposer encore 30 minutes.

## Cuisson

1. Préchauffer le four th 7 ou 200°C,
2. Cuire à four chaud 35 minutes.
3. Préparer le sirop en mélangeant tous les ingrédients. Porter à ébullition.
4. Démouler le baba dans un plat légèrement creux. L'arroser encore chaud avec le sirop bouillant
5. Laisser refroidir,
6. Lustrer à l'abricotine et le décorer de fruits confits, de chantilly, selon son goût,
7. Le laisser reposer pendant 2 heures au frais avant de le servir.

sources : Recettes et Terroirs