

Babas au rhum de Pierre Hermé

Ingrédients pour 10 babas:

Pour un résultat optimal, Pierre Hermé conseille de faire ces babas 4 jours avant de les déguster afin qu'ils aient le temps de bien rassir.

La pâte :

120g de farine
20g de levure de boulanger fraîche
95g d'œufs
2g de fleur de sel
30g de sucre en poudre
70g de beurre fondu

Mélangez avec le crochet la farine, la levure émiettée, les œufs, la fleur de sel. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords puis ajoutez le sucre. Pétrissez encore puis ajoutez le beurre fondu. Pétrissez encore puis versez la pâte dans une poche à douille. Beurrez vos moules (j'ai pris des moules à cannelés en silicone) et remplissez les à moitié avec la pâte. Laissez lever 2 heures (ou moins selon la chaleur qu'il fait : au bout de 30 minutes, mes babas étaient arrivés en haut des moules). Enfournez à 170° pendant 15 minutes environ.

Démoulez les sur une grille et laissez les 4 jours.

Le sirop :

250g d'eau minérale
125g de sucre
3g de zestes de citron (½ citron environ)
7g de zeste d'orange (1 orange)
1 gousse de vanille grattée
15g de purée d'ananas (j'ai pris du pur jus pour ma part)
25g de vieux rhum brun + un peu pour arroser

Faites bouillir l'eau, le sucre, les zestes, la gousse de vanille. Hors du feu, ajoutez le jus d'ananas et le rhum. Une fois qu'il atteint 40°, plongez y les babas et laissez les 10 minutes en les enrobant régulièrement. Égouttez les et arrosez les généreusement de rhum.

Chantilly :

30cl de crème liquide
10g de sucre glace

Montez la crème avec le sucre glace en chantilly et versez dans une poche à douille. Servez les babas dans une assiette creuse et décorez avec la chantilly.