Baba orange Grand Marnier

<http://martinemenu.canalblog.com>

Ottoki a doné cette recette, je l’ai vite reproduite tant elle me faisait envie, merci ! Je n’ai pas obtenu le même résultat à la cuisson mais ces babas étaient vraiment délicieux.

Dessert pour 4 personnes :

- 2 oranges non traitées après récolte
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 65 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 1 œuf
- beurre mou et sucre semoule pour chemiser les moules
- 25 g de Grand Marnier
- 30 g de sucre glace

Faire préchauffer le four à 180°C.

Lever le zeste d’une orange puis presser le jus des deux oranges (j’ai obtenu 240 g soit 60 g pour le biscuit et 180g pour le sirop).

Dans un saladier (ou un robot), verser le beurre fondu au micro-ondes et ajouter les 60 g de jus d’orange, le zeste, le sucre, la farine et la levure chimique. Bien mélanger au fouet Ajouter ensuite l’œuf et bien mélanger à nouveau.

Beurrez les parois des moules choisis et y verser du sucre semoule de toutes parts (pour faire dorer le biscuits à la cuisson).

Verser la préparation dans les moules jusqu’aux 3/4 de la hauteur et faire cuire 20 à 25 mn.

Pendant ce temps, faire bouillir pendant 2 mn les 180 g de jus d’orange additionnés du sucre glace et du Grand Marnier. Laisser refroidir de sirop.

Une fois les biscuits cuits, les démouler sur une grille pour les faire refroidir. Les placer ensuite dans un plat creux et les arroser du sirop à l’orange qu’ils absorberont en totalité (les arroser et les retourner si besoin).

J’ai présenté mon dessert avec des suprêmes d’orange, des lamelles d’orange confite, des cacahuètes caramélisées

et de la crème fraîche liquide.

On peut également imaginer de la crème Chantilly ou des boules de glace ou ………….

 Baba orange Grand Marnier.scalb1Baba orange Grand Marnier.scalb1.scalb1.scalb1

Excellentissime !