

# MINIBABAS AU RHUM



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 3 oeufs - 150 g de sucre - 50 g de beurre pommade - 1 sachet de levure chimique - quelques fruits frais de votre choix - 1 pincée de sel - 60 ml de lait chaud - 120 g de farine - 200 ml de crème fouettée -  
SIROP AU RHUM : - 1 orange bio - 100 ml de rhum - 400 ml d'eau - 200 g de sucre

---

1. Cassez les oeufs, réservez les jaunes, et commencez par préparer les blancs en neige. Dans la cuve, installez le batteur à blancs puis versez les blancs d'oeufs et la pincée de sel, retirez le bouchon et lancez le programme BLANCS EN NEIGE.

2. Videz la cuve et réservez. Placez les jaunes dans la cuve avec le sucre et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 4 (sans chauffer), jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait chaud, le beurre pommade, la farine et la levure puis relancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 6 (sans chauffer). Rabattez si besoin. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une spatule.

3. Beurrez 6 moules à baba, répartissez-y la pâte et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Enfourez les babas pour 25 minutes de cuisson.

4. Pendant ce temps, préparez le SIROP AU RHUM : Prélevez le zeste et le jus de l'orange et mettez-les dans la cuve avec tous les autres ingrédients. Lancez le programme EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/120°C.

5. Démoulez les babas et laissez-les tiédir sur une grille. Arrosez-les ensuite de sirop et imbibe-les au

maximum. Laissez le sirop s'égoutter.

6. Placez la crème fouettée dans une poche à douille avec une douille crantée et garnissez-en le centre des babas. Décorez de fruits frais coupés et arrosez une dernière fois de sirop.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)