

BABA AU RHUM

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

pour 4 personnes

Ingrédients

125 gr de farine
60 gr de sucre en poudre
3 œufs
1 càs de lait
1 sachet de levure
25 gr de beurre

pour le sirop

25 cl d'eau
125 gr de sucre en poudre
1 petit verre de rhum

pour la garniture

6 càs de confiture d'abricots
80 gr de fruits confits

Préparation

Mélanger les jaunes avec le sucre pour blanchir le mélange, ajouter le lait peu à peu puis la farine et la levure.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6)

Monter les blancs en neige très ferme puis incorporer au mélange précédent. Beurrer un moule en couronne de 22 cm, verser la pâte jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la hauteur.

Mettre à cuire 20 mn.

10 mn avant la fin de la cuisson, mettre l'eau et le sucre dans une casserole à feu assez vif pendant 10 mn, retirer du feu et y mettre le rhum.

Sorter le baba, le démouler chaud et arroser aussitôt avec le sirop.

Dans une petite casserole mettre la confiture avec une càs d'eau à feu doux. Dès obtention d'une marmelade, avec un pinceau la mettre sur le baba puis décorer avec les fruits confits.