



Virgin Baba exotique

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

125 g de farine

7 g de sucre

2 g de sel

20 g de beurre

12 g de levure fraiche boulangère

25 g de lait

2 œufs

125 g de jus de fruit de la passion

125 g de jus d'ananas

125 g d'eau

1 Citron vert (Zestes)

Graines de vanille

1 ananas

1 mangue

1 citron vert (zestes)

Graines de vanille

200 g de crème liquide 33 % MG

20 g de sucre

Avant de commencer la recette, mettre 200 g de crème liquide 33% MG au frais jusqu'à utilisation

Pâte à savarin

Faites fondre le beurre au micro-ondes, puis laissez le refroidir à température ambiante.

Dans un petit bol, mélanger la levure et le lait.

Dans un saladier, mettre la farine, le sel et le sucre puis incorporez le mélange levure-lait. Mélangez-le tout avec une spatule en bois puis ajoutez les œufs. Mélangez 3-4 min jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Versez le beurre fondu et mélangez jusqu'à absorption complète.

Faire lever dans votre four en avec un bol d'eau bouillante pendant 30 min.

Versez votre pâte dans une poche à douille. Coupez la poche et répartissez la pâte dans les 6 moules, à environ 1/3 du moule.

Laissez pousser la pâte entre 20 et 30 min (elle doit atteindre les $\frac{3}{4}$ du moule).

Préchauffez votre four à 180 °C.

Enfournez pour 25 min de cuisson.

Laissez refroidir vos babas, puis démoulez-les en passant une lame de couteau le long du moule.

Sirop d'imbibage

Dans une casserole, versez les jus. Ajoutez les zestes de citron et les graines de vanille.

Mélangez ensemble et cuire à feu vif jusqu'à ébullition.

Une fois à ébullition, retirez la casserole, réservez.

Brunoise exotique

Coupez vos fruits en petits dès. Les faire revenir dans une poêle avec les graines de vanille.

Ajoutez les zestes de citron vert, réservez.

Dressage des babas

Disposez une grille au-dessus d'un récipient.

À l'aide d'une fourchette et d'une cuillère, trempez vos babas entre 10 et 15 sec.

Déposez-les sur une grille et versez le sirop d'imbibage restant sur chacun d'eux.

Une fois, vos babas égouttés, coupez la tête de manière à avoir un sommet plan.

Evidez l'intérieur de chacun d'eux.

Déposez votre brunoise de fruits exotiques.

Montez votre crème (qui se trouve au frigo) en chantilly ferme !

Dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée, versez votre chantilly.

Pochez de jolies rosaces de crème chantilly.

Déposez des dés de fruits crus ainsi que des zestes de citron vert.

Pour les amateurs de rhum, ajoutez 37 g de rhum dans le reste de votre sirop et remplir une pipette que vous planterez dans le baba.