

Babas au rhum exotiques en verrine



Pour 6 verrine

Chantilly ivoire vanille

- 250 g de crème liquide entière
- 1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 gousse de vanille)
- 50 g de chocolat blanc pâtissier

Compotée de fruits exotiques

- 1/2 mangue
- 1/2 petit ananas (1/4 s'il est gros)
- 2 kiwis
- le zeste d'un citron vert

Pâte à baba

- 130 g de farine
- 3 g de sel
- 10 g de sucre
- 95 g d'œuf (environ 2)
- 60 g de lait
- 7 g de levure de boulanger fraîche
- 30 g de beurre

Sirop d'imbibage

- 150 g de purée de fruits de la passion
 - 1 gousse de vanille
 - le jus d'un citron
 - 100 g de sucre
 - 250 ml d'eau
 - 1 cuillère à soupe de rhum
-

Commencez par la chantilly car la crème doit bien refroidir avant de pouvoir la monter.

Versez la crème liquide dans une casserole avec la vanille et portez à ébullition. Pendant ce temps hachez le chocolat blanc et placez-le dans un saladier ou le récipient de votre mixeur plongeant. Versez la crème liquide bouillante sur le chocolat et attendez une ou deux minutes que le chocolat fonde. Puis mixez avec un mixeur plongeant. Lorsque la crème est bien homogène filtrez-la dans une passoire, filmez au contact et placez au frais plusieurs heures.

Préparez ensuite les petits babas.

Diluez la levure dans le lait tiède.

Dans votre mixeur, mixez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez ensuite les œufs un à un, le lait avec la levure puis le beurre. Mettez la pâte à baba dans une poche à douille et remplissez vos moules jusqu'à mi-hauteur. J'ai utilisé le Flexipan petits fours qui a la taille parfaite (environ 3cm de diamètre).



Laissez les babas pousser durant 30 minutes.



Préchauffez votre four à 190°C e enfournez les babas 10 minutes.



Coupez tous les fruits en petits cubes, mélangez et ajoutez les zestes de citron vert. Réservez au frais.

Préparez enfin le sirop. Versez tous les ingrédients, sauf le rhum, dans une casserole, portez à ébullition puis laissez refroidir. Lorsque le sirop est tiède, ajoutez le rhum.

Au moment de servir, montez la crème en chantilly en la fouettant dans un saladier bien froid. Mettez la chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée.

Dans chaque verrine, versez une grosse cuillère de fruits exotiques, ajoutez 3 babas imbibés de sirop, versez une ou deux cuillères de sirop puis recouvrez de chantilly. Vous pouvez ajouter quelques fruits sur la chantilly pour décorer.

Pour l'imbibage des babas, je vous conseille de les plonger 3 ou 4 seconde dans le sirop.

J'espère que cette recette de petits babas exotiques vous plaira !

Bon appétit !

*Vanille
et
Chocolats*

<http://vanilleetchocolats.com/>