

## Baba chocolat au vin rouge

Mise en place et préparation: env. 30 min

Levage: env. 1 heure

Cuisson: env. 15 min

Pour 6 petits moules antiadhésifs en couronne ou 6 ramequins d'env. 1,2 dl, graissés

---

### 125 g de farine

**1 c. à soupe de sucre**

**¼ de c. à café de sel**

**¼ de cube de levure**  
(env. 10 g), émiettée

---

### 50 g de chocolat noir

(70 % de cacao), concassé

**1¼ dl de lait**, très chaud

**35 g de beurre**, mou

1. Mélanger tous les ingrédients, y compris la levure, dans un bol.
2. Mettre le chocolat dans un bol, arroser avec le lait, laisser reposer env. 5 min, bien remuer au fouet, laisser tiédir. Ajouter avec le beurre à la farine, mélanger. Travailler la pâte avec une spatule ou avec les crochets pétrins du batteur électrique, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et jette des bulles.
3. Répartir la pâte dans les petits moules graissés, laisser lever presque à hauteur du bord env. 1 heure à couvert à température ambiante.

**Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 °C. Retirer, démouler sur une grille.

---

### Sauce au vin rouge

#### 5 dl de vin rouge

(p. ex. beaujolais ou dôle)

**1 gousse de vanille**, fendue dans la longueur, graines

#### 80 g de sucre

Porter le vin à ébullition avec la gousse de vanille et le sucre, réduire à env. 4 dl. Répartir la moitié de la sauce dans les moules. Remettre les babas encore chauds, attendre env. 15 min jusqu'à ce qu'ils soient complètement imbibés. Démouler sur des assiettes, arroser avec le reste de sauce.

### Préparation à l'avance:

babas 1 jour avant. Tremper dans la sauce chaude au moment de servir.

**Par personne:** lipides 10 g, protéines 4 g, glucides 35 g, 1196 kJ (286 kcal)

