

Babas au sirop safrané

Mise en place et préparation: env. 1 heure

Levage: env. 30 min

Cuisson: env. 25 min

Pour 4 timbales allant au four d'env. 1½ dl, graissées

200 g de farine
¼ de c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre
⅓ de cube de levure (env. 15 g), émiettée

50 g de beurre, fondu
env. 1,25 dl de lait, chaud
1 œuf, battu
10 filaments de safran

1. Mélanger dans un bol tous les ingrédients, y compris la levure.
2. Ajouter le beurre et tous les autres ingrédients, bien mélanger. Battre la pâte avec une spatule ou la travailler avec les crochets du batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et jette des bulles.
3. Verser la pâte dans les moules graissés, tapoter sur un linge. Laisser lever, à couvert, env. 30 min à température ambiante presque jusqu'à ras bord (voir petite photo).

Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer, laisser tiédir, démouler sur une grille, rincer les moules.

Sirop safrané

3 dl d'eau
2 c. à soupe de grappa
1 citron non traité,
2 lanières de zeste
4 capsules de cardamome
4 c. à soupe de sucre

2 c. à soupe de miel d'acacia
10 filaments de safran



1. Porter l'eau à ébullition avec tous les ingrédients, y compris le sucre. Baisser la chaleur, laisser mijoter env. 5 min, filtrer.
2. Incorporer le miel et le safran, laisser tiédir.
3. Tourner les babas encore tièdes dans le sirop. Verser environ 2 c. s. de sirop au fond de chaque moule, remettre les babas dans les moules. Réserver le reste de sirop. Laisser les babas env. 15 min dans les moules jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés (voir petite photo).

Crème au citron

2 dl de crème
2 c. à café de sucre
1 citron non traité,
un peu de zeste râpé

sucre glace pour saupoudrer

Fouetter la crème en chantilly avec le sucre et le zeste de citron.

Présentation: au moment de servir, démouler les babas, les tourner encore une fois dans le reste de sirop, dresser sur des assiettes, saupoudrer de sucre glace. Présenter à part la chantilly et le reste de sirop.