

# RECETTE

## Baba au thé

### x Un coin de paradis



1 heure



20 minutes



6 personnes

#### Ingrédients pour la pâte à savarin

- 300 g de farine
- 5 g de sel
- 3 oeufs
- 80 g de beurre pommade
- 10 g de sucre
- 15 g de levure boulangère
- 120 g de lait

#### Ingrédients pour le sirop

- 1 c-à-s de thé Un coin de paradis
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre

#### Préparation de la pâte à savarin

1. Dissoudre la levure de boulanger fraîche dans le lait tiède.
2. Dans la cuve du batteur ou dans un saladier, disposer la farine en fontaine.
3. Ajouter le sucre et le sel.
4. Mélanger doucement pour répartir les ingrédients.
5. Ajouter les oeufs.
6. Ajouter le lait avec la levure dissoute.
7. Mélanger doucement pour répartir tous les ingrédients.
8. Pétrir la pâte à la main dynamiquement ou avec un crochet à grande vitesse jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la cuve ou du saladier. Cette opération prend environ 10 min.
9. Ajouter le beurre ramolli en petits morceaux et malaxer la pâte.
10. Couvrir le saladier ou la cuve d'un linge propre et laisser doubler la pâte de volume dans un endroit tiède.
11. Lorsque la pâte a poussé, la rompre en la repliant plusieurs fois sur elle-même.
12. Graisser légèrement les moules avec un peu de beurre.
13. Remplir de pâte au 3/4 des moules.
14. Laisser pousser à nouveau jusqu'à ce que la pâte atteigne les bords des moules.
15. Préchauffer le four à 180°C.
16. Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
17. À la sortie du four, démouler sur une grille.
18. Laisser refroidir.

## Préparation du sirop

1. Verser l'eau dans une casserole.
2. Ajouter le sucre en poudre.
3. Porter le mélange à ébullition.
4. Baisser le feu et laisser infuser à petit frémissement une dizaine de minutes.
5. Faire tremper les babas dans ce sirop chaud de façon à les imbiber à cœur.
6. Ajouter le lait avec la levure dissoute.
7. Mélanger doucement pour répartir tous les ingrédients.

