

Baba au rhum ...ou pas

Cette recette de baba est le fruit de différents tests: grâce au « **poolish** », très facile à réaliser, vous n'aurez plus de problème de pousse et surtout les babas auront une texture très légère qui s'imbibera facilement du sirop.

Il est présenté sur la photo accompagné par une miniature du dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut (en version moins technique que l'original) exécuté par Naoëlle lors du combat des chefs 2013 contre Jean Imbert .

[Cliquer ici pour le dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut](#)



baba au rhum...ou pas

Ingrédients pour huit babas:

Pour le **poolish** à préparer 1 heure à l'avance

- 70g de farine tamisée
- 10g de **levure de boulanger**
- 6 cl de lait soit 0.6 dl

Pour la pâte à baba

- le **poolish** préparé 1 heure à l'avance
- le zeste rapé d'un demi citron
- 25 g miel liquide
- une gousse de vanille
- 180 g de farine tamisée
- 4 oeufs entiers
- 130 g **beurre pommade** salé

Pour le sirop à chauffer et infuser pendant la cuisson des babas

- le zeste rapé d'un demi citron
- 700 g d'eau
- 10 cl de jus d'orange (1 dl)
- 1 petit bouquet de feuille de menthe ciselée
- 400 g de sucre
- 1 dl de rhum (facultatif)

Pour la chantilly:

- 3 dl de crème fraîche liquide entière (détail important car si vous prenez de l'allégée elle ne montera pas)
- 1 à 2 c à s de sucre selon votre goût.

Matériel:

- un robot mixeur (pour la pâte)
- moules individuels à savarin (type anti-adhésif : fortement conseillé car plus facile à démouler!!)



moule en
silicone à
savarin

- un batteur électrique (pour la chantilly) ou idéalement un **syphon**



syphon gourmet
whip ISI

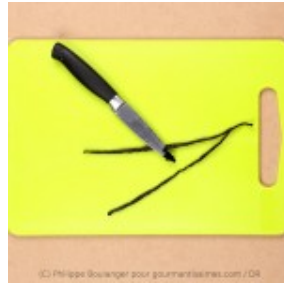
Préparation:

1/Préparation du **poolish**

- Dans un bol en inox (il diffuse mieux la chaleur que le plastique) verser la farine tamisée et émietter la levure de boulanger dessus.
- Verser le lait dans le bol et mélanger énergiquement; la pâte obtenue doit être sans grumeaux. Recouvrez le récipient avec un film alimentaire et placer le sur la porte ouverte de votre four (pas dans le four) . Mettez alors le four en marche à 50° pas plus sinon vous « tueriez » la levure. Laisser pousser pendant une heure.
- la pâte doit avoir doublé de volume.

2/ Préparation de la pâte à baba

- à l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la lame.



gratter la
gousse de
vanille

- dans la cuve du robot versez le polish, la farine, les graines de vanille, le miel, le zeste râpé de citron, et 2 œufs entiers.
- pétrir à vitesse moyenne pendant 10 mn.
- rajouter les deux œufs restants et pétrir de nouveau 10 mn.
- Ajouter alors le beurre pommade et pétrir encore 3 mn
- A l'aide d'une poche à douille (vous verserez beaucoup plus régulièrement la pâte) remplissez les moules à moitié.
- préchauffer votre four à 180°.
- Filmer les moules avec un film alimentaire et laisser pousser jusqu'à ce qu'ils atteignent les bords des moules.
- N'oubliez pas d'enlever le film alimentaire et enfourner pour environ 30 mn; le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut varier d'un four à l'autre . Seule l'expérience vous donnera le bon temps en fonction de votre appareil : cela peut varier de 25 à 35 mn ...donc les premières fois surveillez vos babas.C'est le moment de faire votre sirop pendant que les babas cuisent (voir ci-dessous la préparation du sirop).
- sortez les babas du four et laisser refroidir 15 à 20 mn avant de les démouler.

3/ Préparation du sirop

- verser tous les ingrédients dans une casserole.
- amener à ébullition et arrêter le feu .
- faire infuser pendant le temps de cuisson et de refroidissement des babas.
- filtrez le sirop pour enlever les impuretés (menthe, petit morceaux d'orange et zestes).

4/Préparation de la chantilly

a/si vous avez un siphon :

- verser le sucre dans la crème liquide; bien mélanger et verser le tout à l'aide d'un petit entonnoir dans le siphon .
- Visser le capuchon équipé de l'embout de décoration et bien secouer . Mettez la cartouche dans son réceptacle et vissez la sur le capuchon.
- attention pour un syphon de contenance 50 cl, 1 cartouche suffit ; pour un syphon d'un litre de contenance mettez 2 cartouches et ce quelque soit la quantité de liquide à l'intérieur de votre syphon!

b/si vous montez votre chantilly avec un batteur électrique:

- mettez le bol au frais 1/2h avant
- verser la crème bien froide dans le bol avec le sucre et quelques gouttes de citron.
- battez jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais attention à ne pas faire du beurre si vous battez trop longtemps...
- mettez la dans une poche à douille et réserver au frais.

5/Imbiber les babas

- 15 mn après avoir démoulé vos babas , si vous avez bien suivi l'ordre de progression de cette recette , le sirop et les babas doivent être tous tièdes.
- Vous pouvez maintenant les tremper dans le sirop et bien les imbiber.La règle pour les imbiber est la suivante:

1. baba tiède = sirop tiède (la meilleure méthode)

2. baba froid= sirop chaud
 3. baba chaud = sirop à température ambiante (si vous prenez un sirop chaud ils vont se désagréger et si vous prenez un sirop froid celui-ci aura du mal à pénétrer). Je vous déconseille donc d'imbiber les babas directement à la sortie du four.
- Vous pouvez conserver les babas ainsi imbibés dans une boîte hermétique contenant un fond de sirop; ils se conservent très bien 2 à 3 jours. Donc vous pouvez les préparer la veille de votre repas et vous n'aurez plus qu'à dresser quand vous le désirerez.

Dressage:

- Déposer un baba sur l'assiette et à l'aide de la poche à douille ou du syphon remplissez le creux du milieu du baba avec la chantilly.
- Vous pouvez rajouter quelques fraises en complément pour ajouter une touche de couleur et de saveur fruitée.

Le saviez-vous?

L'histoire de ce gâteau nous ramène à la première moitié du XVIII^e siècle: en exil à Nancy le roi de Pologne Stanislas Leszczyński, père de Marie Leszczyńska (la femme de Louis XV) , trouvant son kouglof trop sec demanda à son pâtissier de l'arroser d'alcool. Ce même pâtissier Nicolas Strohrer ouvrira sa pâtisserie à Paris rue Montgougeuil en 1730 et imposera le rhum dans le sirop mais il est plus probable que l'origine du baba au rhum soit un gâteau d'origine polonaise, le babka.

Astuces:

- En pâtisserie tamisez toujours la farine cela vous évitera tous les désagréments des grumeaux dans la pâte.
- Ne remplissez pas complètement vos moules : sinon ils déborderont pendant la pousse.

- Le beurre pommade est simplement du beurre qui doit avoir la consistance d'un crème assez molle. N'oubliez donc pas de sortir le beurre du frigo 1h à l'avance et le travailler avec une fourchette pour le ramollir jusqu'à ce qu'il arrive à bonne consistance (pour exemple comme celle d'une crème fraîche épaisse).

Tarte fine aux pommes de Naoëlle d'Hainaut



Tarte fine aux pommes

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d'avoir des tranches de fruit d'une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre
- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

Matériel:

- un **silpat** ou feuille de cuisson antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l'un des deux doit être légèrement plus petit

Préparation:

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.



enlever le cœur de la pomme

- trancher finement les pommes tout en gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .



trancher la pomme en fine lamelles

- poser deux demis-pommes tranchées l'une à côté de l'autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s'incline un peu.



appuyer doucement sur les demis pommes

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d'une autre manière en faisant une compote par exemple.



utiliser l'emporte pièce

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce (le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l'aide d' une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette

manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.

- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

Dressage:

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!



Astuces:

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de frotter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dès que leur chair est exposée à l'air.

- personnellement j'utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de beurre sucré cela permet d'avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.
- à moins que vous ne la fassiez vous même n'hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

Un peu de culture...

La pomme que nous consommons aujourd'hui est une descendante de l'espèce « malus siervessi » consommée par l'homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l'espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n'entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.