

# Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Comme la plupart d'entre vous j'adore les choux à la crème. J'ai eu envie de les revisiter après avoir vu une vidéo sur internet proposant de mouler la pâte à choux sur l'envers d'un moule puis de la frire après congélation de manière à former une petite coupe croustillante en pâte à choux frite. Mais la texture ne m'a pas emballée : j'ai donc retenté cette recette en utilisant plutôt une pâte à churros et là c'était parfait! En plus la pâte à churros est simplissime à faire pour ceux et celles que la pâte à choux effraie un peu.



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

# Ingrédients: pour environ une dizaine de coupes

Pour la pâte à churros

- 250 g de farine tamisée
- plus ou moins 380 g d'eau selon le taux d'humidité de votre farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

Pour le tartare de fraises

- 20 fraises et quelques unes en plus pour la décoration
- une cuillerée à soupe de lemon curd. Pour la recette du lemon curd fait maison cliquez [ici](#)
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- coulis de fraises: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de fraises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais.

Pour la chantilly

- 300 g de crème fraîche liquide froide
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (ou mieux un bon sirop Monin comme le sirop « Tarte au citron« )

## Matériel

- un siphon (si vous n'en avez pas, montez la crème au fouet)
- moule à muffin en fer ou en silicone: j'ai utilisé un moule à muffin en silicone



Moules à muffin

## Préparation

### Tartare de fraises

- Commencez par préparer le tartare de fraises. Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises).



Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoise)

- Ajoutez le lemon curd et le sucre. Mélangez délicatement et réservez au frais.



Ajoutez le lemon curd et le sucre

### La chantilly

- Montez la crème et le sirop en chantilly soit au fouet soit utilisez un siphon.
- Pour la recette de la chantilly cliquez [ici](#).



Montez la crème en chantilly

### Les coupes en churros

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

- Amenez l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et les 20 g de beurre à ébullition.



Faire chauffer l'eau et le  
beurre

- Versez l'eau sur la farine et mélangez énergiquement: ne versez pas la totalité de l'eau. Gardez en un peu car la quantité d'eau utilisée dépend du taux d'humidité de la farine que vous utilisez. La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux.



Versez l'eau sur la farine  
et mélangez énergiquement



La pâte doit avoir la  
texture d'une pâte à choux

- Mettez votre préparation dans une poche à douille (douille à votre convenance: unie ou cannelée).



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile.



Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile

- Pochez votre pâte autour de vos moules. Puis congelez l'ensemble.



Pochez votre pâte autour de

vos moules.



Pochez votre pâte autour de vos moules.

- Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans l'huile chaude (180°).



Faites frire les coupes de

pâte encore congelées dans  
l'huile chaude

- Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant. Saupoudrez généreusement de sucre glace.



Égouttez et déposez les  
coupes sur du papier  
absorbant

## Dressage

- Remplissez les coupes de tartare de fraises.



Remplissez les coupes de  
tartare de fraises

- Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises. Saupoudrez de sucre glace. C'est tout

simplement exquis!



Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

---

# Chantilly à l'amande

La chantilly au siphon est très facile à réaliser et se garde plusieurs jours au frigo à l'abris du siphon. J'aime les parfumer avec des sirops plutôt que du sucre en poudre. D'abord vous pouvez varier les goûts aisément. Ensuite sur le plan pratique, vous n'avez plus à filtrer la crème parfumée au sirop avant de la verser dans le siphon puisque tous les éléments sont liquides et ne risquent pas de boucher la buse...

Essayez avec des parfums comme la pinna colada, la violette ou la rose c'est délicieux! Il existe beaucoup de saveurs différentes en sirop: n'hésitez pas à tester des saveurs étonnantes et savoureuses. Si vous avez du mal à trouver des saveurs qui sortent des sentiers battus visitez le site des sirops Monin en cliquant [ici](#).



Chantilly

**Difficulté: facile**

## Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto ( la marque Monin est une très bonne marque de sirop; si vous avez l'opportunité

de la trouver n'hésitez pas!)

- 4 dl de crème fraîche liquide



## 2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade ( sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



## Préparation:

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre ( ou un

litre).

- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

### **Le petit plus:**

Vous pouvez également parfumer la chantilly en infusant des plantes dans la crème fraîche ( menthe, verveine...).Vous en trouverez un exemple dans la recette suivante de ce blog: Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

---

## **Emission « C'est au programme »: tarte ananas mangue chantilly amande**

Lors de l'émission « C'est au programme » vous avez pu voir qu'en plus de la recette salée (Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise), j'avais préparé un dessert.

C'est une petite tartelette que j'aime beaucoup car elle est rapide à faire: donc très pratique quand on a des invités surprises! De plus elle remporte beaucoup de succès: bien qu'avec une base classique de sablés et de confiture, son

originalité est en grande partie due à la chantilly parfumée à l'amande. Il ne me restait plus aucun sablés, ni confiture ni chantilly en sortant du plateau de France 2, bien que j'en avais préparé bien plus que mes trois assiettes!

N'hésitez pas à préparer des sablés en avance: ils se conservent parfaitement bien leur croquant plusieurs jours dans une boîte hermétique. Par gourmandise j'en ai toujours en réserve! Quant à la confiture on en a toujours dans son placard mais elle est bien meilleure lorsqu'on la prépare soit même...Celle utilisée dans la recette apporte un juste équilibre entre la douceur de la chantilly et l'acidité des fruits exotiques.



Tartelettes ananas mange,  
chantilly amande

## Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto ( la marque Monin est une très bonne marque de sirop,; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



Ingrédients pour la chantilly

## 2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade ( sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



## 3/Pour la confiture

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille

- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



## Préparation:

### 1/Pour la chantilly

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre ( ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

### 2/Pour les sablés ( ou palets bretons)

Je vous conseille de faire de petits sablés format « bouchée ». Si vous les faites trop gros il sera difficile de les couper avec des couverts, la pâte sablé des palets bretons étant à la fois plus dure et plus friable qu'une pâte sablée ou brisée traditionnelle.

Retrouvez la recette sur le blog en cliquant [ici](#)

3/Pour la confiture

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

## Dressage:

- Disposez trois sablés sur l'assiette ( plus si vous êtes gourmands!).



Disposez trois sablés sur l'assiette

- Recouvrez chaque sablé de confiture.



Un peu de confiture sur chaque sablé...

- Terminez avec la chantilly.



Terminez avec la chantilly.

Et voilà:c'est tout simple et tellement bon!

---

## **Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine**

Ce petit gâteau composé de sucre, de lait, de farine, de jaune d'œuf, d'un peu de beurre et parfumé à la vanille et au rhum est un véritable régal.

Je les accompagne d'une chantilly à la verveine qui apporte une fraîcheur incomparable et d'un coulis de betteraves et fraises avec lequel je décore le fond de mon assiette.



Canelé en rosace de coulis de betterave et fraise, chantilly verveine

**Ingrédients ( pour une vingtaine de canelés):**

Pour les canelés:

- 3 œufs ( 2 entiers et un jaune)
- 225 g de sucre en poudre
- 125 g de farine tamisée
- 50 cl de lait entier
- 1 c à soupe de beurre fondu
- 1 gousse de vanille
- 2 c à soupe de rhum
- 1 c à soupe de fleur d'oranger



Ingrédients du canelé

Pour le coulis de betteraves et fraises:

- 100 g de betteraves ( déjà cuites et pelée : vous les trouverez sous vide en super marché – rayon frais des fruits et légumes-)
- 100 g de fraises
- 1 c à soupe légèrement bombée de sucre
- 1 c à café de vinaigre balsamique. Choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent et liquide comme un vinaigre de vin rouge habituel mais il doit avoir la texture d'un coulis sirupeux et épais.



Ingrédients du coulis betterave et fraise

## Pour la chantilly:

- 4,5 dl de crème fraîche liquide entière
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 belles branches de verveine



Ingrédient et matériel pour la chantilly à la verveine

## **Matériel:**

- un siphon pour la chantilly
- un flacon pipette pour le coulis
- moules à canelé en silicone ou en cuivre
- des assiettes de présentation transparentes et un patron de rosace si vous désirez faire la même présentation que l'assiette du blog



moules à canelés en silicone

## Préparation:

La pâte des canelés se prépare la veille car elle doit reposer idéalement 24 h.

### Préparation de la pâte:

- Tamisez la farine.
- Faire fondre le beurre ( au micro onde).
- Dans une grand récipient versez la farine tamisée, le sucre et la cuillerée de beurre fondu.



versez le beurre fondu dans le bol contenant la farine et le sucre

- Dans un autre grand bol cassez les deux œufs et rajoutez y le jaune du troisième œuf; battre en omelette.



battez les œufs en omelette

- A l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les côtés pour recueillir les graines.



gratter la gousse de vanille

- Portez à ébullition le lait dans lequel vous aurez mis la vanille ( la gousse et les graines). Dès ébullition retirez du feu et laissez infuser.



portez le lait à ébullition  
avec la gousse de vanille et  
ses graines

- Quand le lait est redescendu en température ( 50°) versez progressivement sur les œufs en fouettant. Si vous le versez bouillant vous ferez cuire les œufs et

ils coaguleront.



versez le lait chaud  
sur les œufs battus

- Puis versez ce mélange dans le récipient farine/sucre/beurre fondu et bien mélanger : il ne doit pas y avoir de grumeaux ( d'où l'utilité de tamiser la farine)! Au besoin passez la préparation au chinois pour bien faire disparaître les grumeaux.



versez le mélange  
œufs/ lait sur le  
mélange sucre/

farine/ beurre

- Rajoutez en dernier le rhum et la fleur d'oranger.
- Laissez reposer ( 24 h si possible).
  
- Le lendemain préchauffez votre four à 200°.
- Enduire généreusement les moules avec du beurre ( surtout s'il s'agit de moules en cuivre).
- Remplir les moules au  $\frac{3}{4}$ .



remplir les moules  
au  $\frac{3}{4}$

- Enfournez et baissez de suite à 180°.
- Cuire 50 à 60 mn selon la cuisson désirée (extérieur moelleux ou plus croustillant).
- Sortez les du four et laissez les refroidir 5 mn puis démoulez les et posez les sur une grille. Ils doivent être croustillants extérieurement et moelleux à l'intérieur.
- Un canelé se conserve 4 à 5 jours. Il peut être congelé : repassez le alors au four pour lui redonner du croustillant.



canelés juste démoulés



le cœur moelleux

### Coulis de betteraves et fraises:

- Équeutez les fraises et coupez les ainsi que la betteraves en petits dés.
- Dans une casseroles versez les dés de betteraves, fraises ainsi que le sucre et le vinaigre.



mettre tous les ingrédients dans une casserole

- Faire compoter doucement 15 à 20 mn.
- Passez au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse.



prenez le mélange au mixeur plongeant

- Passez cette purée au chinois étamine pour ôter les petites graines qui se trouvent sur l'extérieur des fraises.



prenez le coulis au chinois

- Versez dans un flacon pipette. Réservez au frais.
- Au moment de vous servir de la pipette pour la décoration, passez la 30 secondes au micro onde (

bouchon ouvert) et secouez le pour uniformiser la température : sinon le coulis sera trop figé pour être travaillé facilement.

Chantilly verveine ( vous pouvez la préparer la veille également si vous utilisez un siphon):

- Versez la crème, le sirop et les feuilles de verveine dans une casserole et portez à ébullition.



faire chauffer la crème, le sirop de canne et les feuilles de verveine

- Dès ébullition retirez du feu et laissez infuser 15 mn.
- Passez la préparation au chinois pour en ôter les feuilles.



passez la crème au  
chinois

- Versez dans le siphon; fermez le et insérez une cartouche ou 2 selon la taille de votre siphon ( un pour un demi litre et deux pour un litre, indépendamment de la quantité que vous avez versé dans le siphon).
- Secouez le pour bien répartir gaz et liquide.
- Réservez au froid: si la chantilly n'est pas assez froide elle sortira liquide du siphon car trop chaude...donc préparez la 2 ou 3 heure à l'avance.

### **Dressage:**

- Commençons par décorer l'assiette en dessinant la rosace.
- Glissez le dessin de la rosace sous l'assiette transparente.
- A l'aide de la pipette dessinez votre rosace par transparence.



dessinez votre décor à  
l'aide de la pipette

- Vous pouvez préparer vos assiettes à l'avance et les garder au frais. Sortez les 15 mn avant le service.

- Déposez votre canelé.
- Terminez par une touche de chantilly à la verveine et une petite feuille de verveine en décoration.



Canelé en rosace de coulis de betterave et chantilly à la verveine

#### **Astuces:**

- Dans ma recette j'y ajoute un peu de fleur d'oranger qui se marie parfaitement avec le rhum. Je trouve que le résultat final est très proche en goût des canelés de la maison Baillardran à Bordeaux qui sont mondialement connus: ce sont d'ailleurs les meilleurs que j'ai jamais mangés!
- Selon les goûts les canelés peuvent être très croustillants extérieurement ou plus moelleux. C'est à vous de voir la cuisson que vous préférez ( 50 à 60 mn): la maison Baillardran vous propose d'ailleurs plusieurs cuissons différentes...
- La grande difficulté des canelés est le démoulage. Heureusement les moules en silicone vous amèneront beaucoup plus de facilité au démoulage. Les puristes vous diront que les canelés cuits dans les moules en cuivre sont plus croustillants: personnellement, pour avoir utilisé les deux je ne vois pas de différence. En enfournant à 200° puis en baissant la température à 180° mes canelés ont une belle croûte, sont moelleux à

souhait intérieurement et pas de souci au démoulage!

- Si vous utilisez des moules traditionnels en cuivre vous pouvez utiliser des sprays d'huile à la place du beurre: ces sprays sont composés d'huile mais aussi de cire végétale qui permettent un démoulage plus facile.
- Vous pouvez utiliser la chantilly verveine avec une simple salade de fruits rouges ou une tarte aux pommes: elle leur apportera une touche sublime!

### **Le saviez-vous?**

Le canelé est une spécialité emblématique et incontournable de la région bordelaise.

Son origine remonterait vers 1500 et reste un peu mystérieuse : on attribue le plus souvent son invention aux religieuses de l'Annonciade à Bordeaux.

Il est cuit dans un petit moule en cuivre cannelé d'où son nom.

Vous pouvez commander les fameux canelés de la maison Baillardran directement sur leur site:

[www.baillardran.com](http://www.baillardran.com)

---

## **Dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut**

Et voici le superbe dessert aux fraises que Naoëlle, opposée à Jean Imbert, a proposé lors du combat des chefs 2013. Je vous propose deux versions de ce dessert: la première est la version originale assez technique. La seconde est une interprétation plus à la portée de la majorité d'entre nous!



Dessert aux Fraises de Naoëlle d'Hainaut

**Ingrédients ( 4 personnes ) :**

Pour la crème :

- 50 g de sucre
- 50g de yaourt grec
- 2 dl de crème liquide
- un blanc d'oeuf

Pour le sirop :

- 1/2 litre d'eau
- 300 g sucre
- 1 **citron caviar**
- 20g d'amandes émondées ( sans la peau )
- 1 bouquet de **verveine**
- le zeste râpé d'un citron vert

Pour la bulle :

- 200 g **isomalt** ( pour la version avec la bulle de Naoëlle: si vous devenez un expert vous en aurez besoin de beaucoup moins car vous les réussirez du premier coup!)
- 70 g **isomalt** (pour la version simplifiée)

Pour la décoration :

- 200 g fraises équeutées et coupées en trois



fraises coupées en trois

- une feuille d'or alimentaire

### **Materiel :**

- un siphon (indispensable pour la crème version Naoëlle).
- un petit emporte pièce en métal pour la bulle en isomalt.
- une plaque de moules antiadhésif type « Flexipan » pour la cage en isomalt ( version simplifiée).



moule antiadhésif pour la cage isomalt

### Préparation :

- Nous allons commencer par la « bulle ». Le geste est assez technique et il faudra certainement vous entraîner avant de faire une jolie bulle !
1. Dans une petite casserole verser la poudre d'isomalt et faire chauffer. Vous n'avez pas à la remuer.
  2. Progressivement cette poudre va devenir un liquide translucide : elle est alors prête à être travaillée (attention c'est chaud!).
  3. Retirer la casserole du feu: sa texture ne doit pas être trop liquide ( elle est dans ce cas trop chaude). Si c'est le cas attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'isomalt soit plus sirupeux.
  4. Tremper l'emporte pièce dans l'isomalt : ce dernier doit former une pellicule dans le fond de l'emporte pièce et gouter un petit peu.



l'isomalt à la bonne texture

5. Renouveler cette opération et souffler alors dans l'emporte pièce en tirant le fil qui s'est formé sous la pellicule. Attention l'isomalt se refroidit alors très vite et peut casser s'il est trop froid...



soufflez en tirant le fil sous la bulle

6. Dès que la bulle se forme continuez à souffler d'une part en tenant le fil et de l'autre main tourner l'emporte pièce de façon à enrouler le bord supérieur de la bulle sur elle-même de façon à la fermer ! Simple n'est-ce pas...



« twister » la bulle pour la fermer

7. Les bulles ou les cages en isomalt se conservent un ou deux jours dans une boîte hermétique à température ambiante . Il ne faut pas qu'elles se touchent: séparez-les avec du papier sulfurisé. En vieillissant elles perdent de leur transparence.

Étant donné la complexité de cette préparation je vous propose une version plus facile à réaliser : toujours avec de l'isomalt et avec l'aide d'une plaque de moules antiadhésif. Je vous ai fait cette petite vidéo qui vous expliquera cette technique mieux qu 'en paroles:

Attendez quelques minutes que la cage soit bien froide pour la démouler délicatement.

▪ Pour le sirop :

1. Ouvrir le citron caviar et en retirer les petits grains.  
Réservez.



ouvrez le citron caviar

2. Effeuillez la verveine et ciselez les feuilles finement.



ciselez finement la verveine

3. Coupez les amandes en petits morceaux à l'aide d'un couteau ( pas au mixeur).

4. Versez eau et sucre dans une casserole et faire chauffer. Le sirop ne doit pas être trop liquide. Faites le test suivant : avec une petite cuillère déposez un peu de sirop sur une surface froide : il ne doit pas s'étaler trop facilement comme de l'eau. Si c'est le cas remettez sur le feu. Renouvelez le test jusqu'à ce qu'il forme une petite flaque qui se tient mais pas trop: bref qu'il soit un peu sirupeux.

5. Quand le sirop a la bonne texture ajoutez la verveine et le citron caviar et laissez infuser.

6. Ajoutez le zeste de citron vert.

7. Le sirop est prêt, réservez le à température ambiante.

▪ Pour la crème :

1. Dans un grand bol mélanger bien tous les ingrédients ( sucre, yaourt, blanc d'œuf, crème) et verser dans votre siphon. Attention à la quantité maximum que peut contenir votre siphon ! Ne le remplissez pas plus que la quantité pour laquelle il est fait !



versez dans le siphon

2. Si votre siphon fait 25 cl ou 50 cl mettez une cartouche , s'il fait un litre mettez deux cartouches même si vous avez moins de un litre dans le siphon.

*En version simplifiée vous pouvez simplement faire une chantilly classique ( 40 cl de crème et sucre selon votre goût):*

*-soit au siphon*



siphon, cartouches de gaz, crème et sucre

*-soit en la montant au fouet. Si vous la montez au fouet il faudra alors lors du dressage la mettre dans une poche à douille pour que la présentation soit plus jolie qu'à la cuillère.*

▪ Dressage:

1. Le dressage se fait juste avant de servir.



## le dressage délicat de Naoëlle

Voici la vidéo du dressage de la version simplifiée:

1. Dans le fond de votre assiette de présentation déposez une belle cuillerée de sirop et étalez la bien avec le dos de la cuillère.
2. A l'aide de la poche à douille ou du siphon déposer un dôme de crème au milieu du sirop. *Pour la version simplifiée: attention votre dôme de crème doit être plus petit que votre cage d'isomalt!*
3. Tout autour et à la base du dôme de crème appliquez les fraises taillées en morceaux de façon à créer une ceinture de fraises.
4. Saupoudrez d'éclats d'amande.
5. Chapeautez le tout avec la bulle *ou la cage en isomalt* selon la version que vous réalisez.
6. Enfin très délicatement, déposez de petits morceaux de feuille d'or sur votre bulle ou votre cage. Attention les feuilles d'or sont délicates à manipuler et s'envolent au moindre souffle!
7. Voici la photo de la version du dessert simplifié:



version simplifiée avec cage

Astuces:

Vous pouvez vous procurer l'isomalt, les feuilles d'or alimentaire en les achetant en ligne sur les sites suivants:

[www.mora.fr](http://www.mora.fr)

[www.meilleurduchef.com](http://www.meilleurduchef.com)

---

# 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

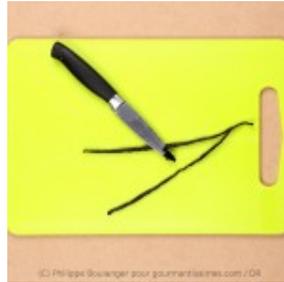
## **Préparation:**

### 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<sup>e</sup> siècle: en exil à Nancy le roi de Pologne Stanislas Leszczynski, père de Marie Leszczynska ( 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 Montgorgeuil 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).