

# Baba au rhum aux agrumes



6 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

Pour le baba :

- 100 g de lait entier
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 225 g de farine
- ½ zeste de citron et d'orange
- 20 g de sucre
- 5 g de sel de Guérande
- 125 g d'œuf entier
- 2 cl de jus d'orange
- 50 g de beurre pommade

Pour le sirop d'imbibage :

- 25 cl d'eau
- 125 g de sucre
- ½ zeste de citron et d'orange
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de rhum brun

## Préparation

Faites tiédir le lait et délayez la levure. Dans un saladier, mettez la farine, le sel, le sucre et les zestes d'agrumes. Ajoutez les œufs et le mélange lait et levure. Travaillez la pâte au fouet pendant 3 minutes. Ajoutez le jus d'orange puis le beurre en pommade.

Beurrez vos moules à baba à moitié. Laissez pousser la pâte. Pendant ce temps, réalisez le sirop d'imbibage des babas en faisant bouillir l'eau, le sucre et les zestes d'agrumes. Laissez un peu refroidir votre sirop et incorporez à chaud le rhum brun. Cuisez vos babas à 165°C pendant 40 minutes environ. Démoulez-les à chaud et laissez les refroidir sur une grille.

Imbibez vos babas avec le sirop encore tiède. Égouttez et dégustez-les aussitôt.