

BABA XL AUX MANDARINES

Recette par **nanoudK**

Un dessert familial qui va faire un super effet sur votre table même en période de fêtes.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **120 min** Temps de cuisson : **20 min**

Ingrédients (8 personnes)

250g de farine
15g de levure fraîche de boulanger
30g de lait tiède
20g de miel
90g de beurre doux très mou
3 œufs
2g de sel
1 mandarine bio pour le zeste
20 g de beurre pour graisser le moule

Pour le sirop

300g de sucre de canne
60 cl 'eau
1 mandarine bio
1 bâton de cannelle
1 bâton de vanille
2 étoiles de badiane (anis étoilé)

Pour le montage

2 c à s de confiture d'oranges
2 c à s de gelée de pommes ou coings
30 cl de crème fraîche liquide à 30 % de matière grasse

Préparation

ÉTAPE 1 :

Dans un petit bol délayez la levure dans le lait tiède en utilisant une fourchette. Laissez reposer 5 minutes.

Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, versez la farine, le sel, le miel, mélangez puis ajoutez le zeste de mandarine, le lait avec la levure, continuez à pétrir doucement puis incorporez les œufs un par un.

Pétrissez à vitesse moyenne 4 à 5 minutes pour obtenir une pâte homogène. Réduisez la vitesse pour ajouter le beurre, puis pétrissez à vitesse lente 5 minutes puis à vitesse rapide 5 minutes. La pâte doit se détacher des parois du bol du robot Préchauffez votre four à 30°C, beurrez le moule à baba. Versez la pâte, égalisez la surface avec une spatule et placez le moule pendant une heure dans le four. J'utilise souvent mon four en étuve en le chauffant à 30°C cela permet à la pâte de bien gonfler.

Lorsque la pâte a doublé de volume, préchauffez le four à 180 °C et cuisez le baba environ 20 minutes. Sortez le du four, attendez 5 minutes avant de le démouler sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

ÉTAPE 2 :

Préparez le sirop en versant dans une casserole le sucre, l'eau, la gousse de vanille fendue dans la longueur, la cannelle et l'anis étoilé. A l'aide d'un couteau économe, retirez la peau de la mandarine et ajoutez-la dans le sirop. Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 minutes. Lorsque le sirop est prêt ajoutez l'alcool si vous le souhaitez. Vous pouvez préparer le sirop pendant le temps de repos de la pâte et le réchauffer lors de son utilisation.

Déposez le baba sur une grille posée sur un grand saladier (pour récupérer l'excédent de sirop).

Arrosez le gâteau plusieurs fois avec le sirop pour qu'il soit bien imbibé (il est important que le baba soit bien froid et le sirop bien chaud). Laissez-le s'égoutter.

ÉTAPE 3 :

Mélangez la confiture d'oranges et la gelée de coings dans un petit bol, ajoutez une cuillère d'eau et faites chauffer au four à micro-ondes. A l'aide d'un pinceau, enduisez le baba pour qu'il soit plus brillant. Versez la crème dans le bol du robot, ajoutez le sucre glace et à l'aide du fouet montez la crème en chantilly, elle doit être bien ferme. Versez la dans une poche à douille munie d'une douille cannellée et ajoutez la crème sur le dessus du baba. Réservez au frais.

