

SAINT-VALENTIN / DESSERT

BABA AU CAFÉ

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 180 g de farine fleur
- 3 oeufs
- ½ cube de levure fraîche
- 15 g de sucre
- 75 g de lait entier
- 65 g de beurre fondu
- 3 g de sel
- 1 barquette de framboises
- crème fouettée
- Pour le sirop
- 100 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 1 dl de liqueur de café

Preparation:

Confectionner le sirop. Faire fondre le sucre dans l'eau et ajouter la liqueur de café. Laisser refroidir.

Tamiser la farine dans le bol du robot.

Délayer la levure avec le sucre dans le lait tiède. Ajouter à la farine. Intégrer les oeufs battus, le sel et le beurre fondu. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Beurrer et fariner 1 moule à savarin. Le remplir de pâte aux $\frac{3}{4}$ à l'aide d'un sac à dresser muni d'une douille. Laisser doubler de volume.

Préchauffer le four à 200°C sur chaleur tournante. Cuire 20 minutes. Laisser tiédir et imbiber de sirop à la liqueur de café.

Servir garni de framboises et de crème fouettée avec une sommité de menthe en décoration.

