



Baba au génépi IGP de La Salettina

Une variante du célèbre et classique baba au rhum... Un baba version Alpes pour des saveurs qui font prendre de la hauteur. Un appel au grand air et aux sommets. C'est audacieux, c'est frais et c'est surtout délicieux...

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

La base :

- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de levure ou de bicarbonate de soude
- 150 g de farine IS HERE

Le sirop :

- 100 g de sucre 150 g de sucre de coco
- 40 cl d'eau
- 15 cl de génépi IGP de La Salettina

ÉTAPES

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et beurrez un moule à baba.
- Mélangez le sucre et les œufs entiers au batteur électrique ou dans le bol d'un robot puis ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et mixez pour que la pâte soit bien lisse.
- Versez la pâte dans le moule et laissez cuire pendant 15 minutes. Baissez la température à 150°C (thermostat 5) et prolongez la cuisson 15 minutes encore.
- Préparez le sirop. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, puis ajoutez le génépi IGP de la Salettina. Comptez 3 minutes de cuisson à petits frémissements.
- Démoulez le baba sur un plat creux. A l'aide d'une louche, versez le sirop sur le gâteau jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.