

PETITS BABAS CACAOTÉS

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

Pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

Pour les gâteaux:

- Farine de blé: 80g
- Cacao en poudre non sucré: 20g
- Sucre semoule: 60g
- Œufs: 2
- Sachet de levure chimique (11 g): 1
- Lait 1/2 écrémé: 3cl

Pour le sirop:

- Oranges: 6 pièces
- Eau: 10cl
- Rhum brun*: 7cl
- Sucre semoule: 60g
- Bâton de cannelle: 1

Pour les moules:

- Beurre doux: 40 g

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pour les gâteaux:

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao amer, le sucre et la levure chimique.

Dans un bol, battre les œufs et le lait en omelette à l'aide d'une fourchette.

Creuser un petit puits dans le premier mélange et verser très progressivement les œufs battus en remuant avec une fourchette. Verser ensuite cette pâte aux 2/3 de petits moules à babas bien beurrés.

Enfourner les babas à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min. Les démouler ensuite sur une grille et les laisser tiédir.

Pour le sirop:

Presser 3 oranges puis filtrer le jus à l'aide d'une petite passoire afin d'ôter la pulpe (il faut obtenir environ 30 cl de jus). Ajouter ensuite l'eau, ainsi que le sucre et le bâton de cannelle.

Dans une petite casserole, cuire le jus à feu doux pendant 5 à 10 min pour le réduire aux 3/4. En fin de cuisson, ajouter le rhum puis laisser tiédir.

Pendant ce temps, peler les autres oranges à vif et prélever les segments.

Disposer les babas en assiettes creuses et les arroser de sirop à l'aide d'une cuillère. Lorsque le sirop s'échappe des gâteaux, récupérer le jus dans l'assiette et en arroser de nouveau les babas afin qu'ils soient bien imbibés.

Placer des segments d'oranges au centre en guise de décoration (ou pourquoi pas d'oranges confites).

LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez remplacer le rhum par un autre alcool comme le Maraschino par exemple, ou ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger pour les enfants.