

# Agrumes frais et Baba au rhum



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉES D'ORANGE ET DE YUZU



Bac  
1 kg



Biberon  
500 g



## Pâte à baba

(pour 3 babas de 22 cm,  
vous pouvez utiliser des moules à Kougelhof)

Beurre	100 g
Levure	20 g
Lait entier	20 cl
Farine	450 g
Sucre semoule	40 g
Œufs entiers	250 g
Sel	10 g
Zeste de citron vert non traité	1

### PRÉPARATION :

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre en mélangeant constamment à l'aide d'un fouet.

Laisser colorer pour développer le parfum.

Débarrasser et laisse refroidir.

Dans la cuve du batteur, diluer la levure dans le lait tiède.

Ajouter la farine, le sucre, les œufs.

Mélanger une 1<sup>re</sup> fois à la feuille, puis ajouter le zeste et le sel.

Continuer le mélange pendant 15 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à formation de la pâte. Réduire la vitesse et ajouter lentement le beurre fondu. Continuer de battre à vitesse rapide pendant 10 minutes.

Graisser les 3 moules et répartir la pâte en 3 dans les moules, environ aux  $\frac{3}{4}$  du moule.

Couvrir les moules et laisser lever en étuve, jusqu'au bord du moule.

Préchauffer le four à 200° (ou 180°C ventilé). Cuire de 25 à 35 minutes, (à adapter à votre four).

Démouler et poursuivre la cuisson sur grille si couleur trop pâle.

Laisse refroidir sur grille.

## Sirop pour imbiber

Eau	1 L
Sucre	600 g
 Purée d'orange <b>Léonce Blanc</b>	160 g
 Purée de yuzu <b>Léonce Blanc</b>	40 g
Zeste des agrumes non traités	
Rhum ambré ou alcool d'agrumes ou autres fruits	

### PRÉPARATION :

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf l'alcool.

Laisser refroidir à 70°C, ajouter l'alcool, Mélanger.

## Finition et dressage

Pomelos	
Oranges	
Mandarines	
Clémentines	
Sirop de trempage	
Babas	
Nappage abricot <b>Léonce Blanc</b>	
Crème Chantilly ou crème épaisse de qualité	

### DRESSAGE :

Zester les oranges et mandarines pour le sirop, si non traités.

Peler les agrumes à vif et lever les suprêmes.

Conserver dans leur jus.

Tremper le baba à l'envers dans le sirop tiède, puis le retourner délicatement.

Légoutter légèrement et le déposer dans un plat à rebord.

Arroser le baba de l'alcool choisi, puis le napper de nappage abricot.

Remplir le centre du baba et le tour du plat des suprêmes d'agrumes.

Servir à part la chantilly ou la crème épaisse.

