

Babas noisette et fruit de la passion



 Pour 6 babas

 10 minutes de préparation

 16 minutes de cuisson

Ingrédients

- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 œufs
- 20 g de beurre fondu
- 6g de levure chimique
- Chocolat poudre noisette
- 1 fruit de la passion

Pour le sirop :

- 5 cl de sirop Monin fruits de la passion
- 5 cl d'eau

Pour la chantilly :

- 250 g de crème fraîche entière liquide
- 4 cl de sirop Monin noisette

Outils

- Robot Kitchenaid
- Siphon
- Moule silicone 6 babas
- Casserole
- Fouet
- Cuillère balance
- Bol à mixer
- Passoire inox treillis 20cm

Préparation

La veille :

- Préchauffer le four à 200°.
- Mélanger la levure à la farine. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer le beurre puis la farine.
- Verser la préparation dans les moules à babas.
- Enfourner pendant 15 mn environ.
- Porter à ébullition l'eau et le sirop Monin aux fruits de la passion.
- Lorsque que les babas sont sortis du four, verser le sirop et bien les imbiber. Les laisser reposer jusqu'au lendemain.
Mélanger la crème fraîche et le sirop Monin à la noisette. Les verser dans le siphon et réserver au frais.

Le lendemain :

- Démouler les babas délicatement. Saupoudrer de chocolat poudre noisette. Mettre un panache de crème à la noisette au centre et décorer d'un peu de fruits de la passion. Servir aussitôt.