

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas

- 30 gr de levure boulangère
- 600 gr d'œufs
- 560 gr de farine
- 12 gr de sel
- 30 gr de sucre
- 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à



Ecrit par Echo du Mardi le 24 février 2024

mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum

- 3/4l d'eau
- 400 gr de sucre
- 16 cl de rhum
- vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café

- 1/2L de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 40 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 1/2 L de crème liquide
- 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Ecrit par Echo du Mardi le 24 février 2024



DR