



Baba Mojito Chantilly au Lait de Coco



Pour 8 personnes:

pâte à baba:

200 g de farine
10 g de levure de boulanger
8 cl d'eau
1 pincée de sel
20 g de sucre
2 oeufs
80 g de beurre

sirop:

50 cl d'eau
250 g de cassonade
1 citron vert
10 g de feuilles de menthe
1 verre d'havana (12/15 cl) 😊

granité mojito framboise:

150 g de cassonade
150 g d'eau
100 g d'Havana 😊
50 g de brisure de framboises
1 citron vert
10 g de feuilles de menthe
200 g d'eau environ

Chantilly:

1 brick de lait crème de coco (20 cl, UHT)
2 càs de sucre glace

finition:

150 g de nappage abricot
Fruits frais QS (facultatif)

Le granité peut aussi se faire plusieurs jours à l'avance. Mettre à bouillir dans une casserole pendant 5 minutes, le sucre et l'eau puis ajouter le rhum, hors du feu, ajouter: la brisure de framboises, la menthe ciselée, le jus du citron vert; couvrir et laisser infuser 10 mn; passer au tamis puis ajouter de l'eau pour titrer au pèse-sirop 14°; congeler, racler.

Mélanger au batteur ou dans une calotte en inox, la farine en fontaine avec les oeufs battus, ajouter la levure (délavée avec un peu d'eau tiède) puis le sel et le sucre, le restant d'eau; mélanger rapidement jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve. Ajouter le beurre ramolli en parcelles, couvrir d'un linge humide et laisser pointer (pousser) pendant 30 minutes. Incorporer le beurre et travailler à nouveau pour donner du corps à la pâte, emplir les moules à savarin beurrés au tiers de la hauteur puis laisser pointer à nouveau dans un endroit tempéré. Cuire au four chaud à 200°C pendant 15 à 18 minutes, démouler et réserver sur une grille à pâtisserie.

Préparer le sirop de trempage, comme pour le granité porter à ébullition la cassonade et l'eau, ajouter hors du feu le rhum havana, la menthe ciselée, le citron vert coupé en morceaux et laisser infuser à couvert une dizaine de minutes; passer au tamis et presser avec un pilon. Imbiber généreusement les babas dans ce sirop tiède. Monter la crème de coco en chantilly, ajouter le sucre glace et réserver au frais. Chauffer et détendre le nappage abricot, abricoter le baba, le couvrir à la poche à douille de chantilly coco, décorer de fruits frais, dresser le granité en verrine, servir.