



# Mini Baba à l'Armagnac de la Maison Delord et ses agrumes

## INGREDIENTS (8 PERS)

### Crème battue:

- 400gr de crème fleurette
- 40gr de sucre semoule
- 10gr de sucre vanillé

### Sirop:

- 1 litre d'eau
- Zeste d'une orange et de 1/2 citron
- 600g de sucre semoule
- ½ gousse de vanille
- 100g d'armagnac

### La pâte à savarin:

- 500gr oeufs
- 140gr de beurre
- 400gr de farine T55
- 4gr Sel fin
- 17gr de miel
- 17gr de levure de bière



RECETTE DE LA CHEFFE  
PASCALE JAUBERT

## PRÉPARATION (2H)

### Confectionner la pâte à Savarin

- 1.. Mettre le beurre pommade +, la farine, le sel et la levure, pétrir avec le crochet pendant 20 min, laisser poser 15min puis ajouter le miel et pétrir 10min.
- 2.. Ajoutez les oeufs entiers un à un
3. La pâte est prête lorsqu'elle se décolle de la cuve du batteur et devient lisse.
4. Laisser poser quelques minutes
5. La pâte doit avoir de la tenue
6. Beurrer les moules
- 7.. Dans les moules bouchons, les mouler à 30gr sinon les mettre dans les moules à savarins en silicone et faire poser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut du moule

### Cuire les savarins:

- Mettre au four préchauffer à 165°C pendant 25min
- Démouler à la sortie du four et laisser refroidir

### Le sirop:

Mettre dans une casserole 1 litre d'eau, 600gr de sucre semoule, ½ gousse de vanille et un zeste de citron et d'orange, faire bouillir (16°baumé; densité au pése-sirop densité 1,1347

### Tremper le savarin:

1. Maintenir le sirop au chaud
2. Mettre les savarins sur deux assiettes creuses, la partie foncée dessous
3. Arroser le dessus avec un peu de sirop à l'aide d'une petit louche
4. Répéter plusieurs fois cette opération
5. Garder 10cl de sirop froid auquel vous rajoutez l'armagnac et arroser de nouveau
6. Monter la crème battue : mélanger le crème très froide avec le sucre vanillé et le sucre
7. Dressez les babas avec la chantilly et servir



## ASTUCE DE LA CHEFFE

Les babas s'imbibent avec un sirop très chaud, la pâte à savarin l'absorbe mieux.

A la saison si vous trouvez des agrumes comme le citron bergamote ou le yuzu, utiliser les écorces qui seront très parfumées.

les tables du gers



L'Atelier de Cuisine en Gascogne  
55 rue de Lorraine  
32 000 Auch  
TÉL.: 06 07 33 22 16