



Babas au rhum et ananas

06/09/2018 à 13h29

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave
- 5 g de sel
- 12 g de levure bio
- 3 petits œufs
- 100 g (10 cl) d'eau tiède
- 150 g de sirop d'agave
- 30 cl d'eau
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de rhum
- 150 g d'ananas en cubes
- 6 framboises

Préparation :

Pour le savarin :

- sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance, pour qu'il soit mou. Réduisez-le en pommade. Mélangez la farine, le sirop, le sel, la levure émietlée et les œufs. Mélangez bien;
- Incorporez l'eau petit à petit pour obtenir une pâte lisse qui se décolle. Ajoutez le beurre en pommade. Faites lever la pâte à température ambiante (sans courant d'air) durant 20 minutes, laissez-la redescendre, garnissez les moules préalablement beurrés. Laissez gonfler à nouveau 20 minutes;
- Faites cuire à four moyen, à 180 °C, pendant 10 minutes. Démoulez sur grille. Laissez refroidir.

Pour les babas:

- Chauffez l'eau, le sirop d'agave ainsi que la gousse de vanille pour réaliser un sirop. Versez sur les babas de manière à bien les imbiber;
- Déposez délicatement les babas sur des assiettes, recouvrez avec l'ananas en cubes puis placez une framboise au centre.