



Goûtez au plaisir !

# BABA CERISE VERVEINE

par Régis Marcon



## Ingrédients

### **Pâte à baba :**

- 400g de farine
- 4g de sel
- 150g de beurre
- 15g de miel
- 15g de levure
- 4 à 5 œufs
- 1dl de lait

### **Sirop à baba :**

- 1 litre d'eau
- 350g de sucre
- 2 oranges

- 2 citrons
- 1/2 botte de verveine citronnelle
- Liqueur de verveine

### **Crème mousseline :**

- 1/2 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 50g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1/3 botte de verveine
- 5cl liqueur de verveine
- 50g de beurre taillé en dés

- 1dl de crème fouettée

### **Cerises :**

- 60 cerises
- Sirop de trempage du baba

### **Décoration :**

- Feuilles de verveine





## Progression

Dans un bol équipé d'un crochet, mélangez la farine et le miel à la première vitesse.

Mélangez dans un bol les œufs, le lait et le sel.

Ajoutez les deux tiers de ce mélange à la farine, pétrir pour homogénéiser et ajoutez le tiers restant. Pétrir à nouveau pour obtenir une préparation soyeuse et lisse, ajoutez le beurre pom-made et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique et se décolle légèrement des bords du bol.

Débarassez dans un bol et mettre dans un endroit tempéré pendant 30 minutes.

Dégazez ensuite la pâte, c'est-à-dire faire retomber la pâte qui a gonflé, garnir les moules à baba avec une poche ou une cuillère, et laissez pousser au tiède à nouveau pendant 30 minutes. Cuire à 180°C pendant 18 à 20 minutes environ.

Sirop :

Faire bouillir l'eau, ajoutez la verveine et laisser infuser.

Ajoutez les agrumes taillés en tranches et le sucre. Réservez. Une heure à l'avance, mettre à tremper les babas dans le sirop, bien les arroser.

Réalisez une crème pâtissière : Mettre à bouillir le lait, y ajouter les feuilles de verveine et laissez infuser 30 minutes à couvert.

Mélangez les jaunes d'œufs, la maïzena, le sucre, y verser le lait infusé passé au chinois. Portez à ébullition et remuez avec un fouet. Cuire 1 à 2 minutes après ébullition.

Débarassez la crème cuite, et dès qu'elle est tiède (40°C), ajoutez le beurre, mélangez et mettre à refroidir.

A froid, ajoutez la liqueur de verveine, un peu de jus de citron et pour finir délicatement la crème fouettée.

Cerises :

Mettre à pocher toutes les cerises dans le sirop du baba.

En réserver une trentaine avec la queue pour la décoration.

Dénoyautez les autres, les mixer pour obtenir un coulis.

Dressez le baba dans des assiettes creuses, arrosez à nouveau le biscuit avec la liqueur de verveine. Dressez la mousseline au centre, décorez autour avec le coulis et les cerises.

Décorez de quelques feuilles de verveine.



**La Cerise de Bessenay**

Retrouvez l'ensemble des recettes

[www.lacerisedebessenay.com](http://www.lacerisedebessenay.com)