



Savarins

Ingrédients pour 15 savarins :

Farine	250 gr
Levure biologique	15 gr
Sel	5 gr
Sucre	15 gr
Oeufs	3
Lait	50 gr
Beurre fondu	75 gr
Pour le sirop :	
Eau	2 litres
Sucre	1 kg
Vanille	QS
Rhum	QS
Pour la garniture :	
Crème liquide	400 gr
Sucre	200 gr
Mascarpone	500 gr
Fruits au choix	
Nappage à tarte	1 sachet

Dans le bol du robot embout crochet mettre la levure émiettée, la farine par dessus, le sel, le sucre et les oeufs. Faire tourner doucement en incorporant le lait . Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décroche du bol. Corner de temps en temps.

Dès que la pâte se détache incorporer le beurre fondu tiède et laisser tourner jusqu'à pénétration complète de la matière grasse.

Beurrer les moules à savarins et mettre la pâte dedans soit à la main soit à l'aide d'une poche à douille. Laisser pousser.

Préchauffer le four à 180°C. Dès que la pâte a poussé mettre les savarins à cuire 10 minutes. Les sortir du four les démouler, les mettre à l'envers et les remettre à cuire 5 minutes.

Préparer le sirop: mettre l'eau, le sucre et la vanille à bouillir. Dès que ça bout, stopper le feu et tremper les babas dans le sirop chaud. Les égoutter sur une grille.

Monter la crème avec le sucre. Dès que la crème commence à être ferme incorporer le mascarpone et fouetter quelques minutes. Réserver.

Imbiber les babas avec du rhum si vous le souhaitez sinon oubliez cette étape.

Lustrer les savarins avec du nappage à l'aide d'un pinceau et dresser de la chantilly mascarpone au milieu. Décorer avec des morceaux de fruits puis mettre au frais.

Bonne dégustation