



Baba provençal au fromage de chèvre et magret de canard séché

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

100 portions

45 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 100 Mini Babas caissette pur beurre
- 400g de magret de canard séché

Punchage du baba :

- 1kg de jus de tomate
- 500g d'eau
- 100g d'huile d'olive
- QS sel, poivre et romarin

Chantilly au chèvre :

- 700g de crème UHT 35%
- 400g de fromage de chèvre frais

LA RECETTE

Punchage du baba :

1. Mélanger l'eau, le jus de tomate et l'huile d'olive.
2. Assaisonner de sel, de poivre et de romarin.
3. Porter à ébullition.
4. Laisser revenir à 80°C et y faire imbiber les babas.
5. Réserver au frais.

Chantilly au chèvre :

1. Monter la crème au batteur avec un peu de sel, de poivre et d'ail.
 2. Y incorporer le fromage de chèvre.
 3. Réserver en poche pâtissière munie d'une douille cannulée.
-

LE MONTAGE

1. Pocher la chantilly au chèvre sur les babas.
2. Agrémenter de fines lamelles de magret de canard séchées.

Suggestion de présentation :

Pour plus de saveur, il est possible de déposer un peu de confiture de tomate dans le creux du baba.

Astuce du chef :

Le baba se prête facilement aux recettes salées, il faut alors le puncher dans un bouillon ou dans un jus de légumes bien corsé et bien assaisonné.
