



Le baba à la coque

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

25 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

Le sirop :

- 600 g d'eau
- 300 g de sucre
- QS Kirsch ou arôme amande

La mousse chocolat blanc :

- 300 g de crème liquide UHT 35%
- 150 g de chocolat blanc

La garniture :

- 150 g de marmelade d'abricot
- 10 oreillons d'abricot

Finition :

- 10 cuillères en chocolat
- Q.S poudre de vanille épaisée
- Q.S chocolat de couverture ivoire

LA RECETTE

Le sirop

1. Chauffer l'eau et le sucre à 80°C, puis parfumer avec le kirsch ou l'arôme amande.

Mousse chocolat blanc

1. Porter à ébullition 1/3 de la crème et la verser sur le chocolat blanc.
2. Lisser et laisser tiédir à 35°C.
3. Monter au batteur les 2/3 de crème restants sans trop la serrer.
4. Incorporer délicatement le mélange crème, chocolat fondu à la crème fouettée.
5. Réserver en poche pâtissière.

Oreillons d'abricot

1. A l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre, détailler l'oreillon d'abricot pour obtenir le jaune de l'œuf.

LE MONTAGE

1. Imbiber les babas dans le sirop à 80°C et laisser refroidir.
2. Pocher la marmelade d'abricot au centre des babas.
3. La recouvrir avec la mousse chocolat blanc.
4. Déposer au centre l'oreillon d'abricot.
5. Assaisonner votre baba de poudre de vanille épuisée pour imiter le poivre.
6. Casser des morceaux de chocolat ivoire pour rappeler la coquille de l'œuf.

Suggestion de présentation : Ajouter une cuillère en chocolat pour la dégustation

Petit + :

- Sur la même base de recette, remplacer l'abricot par d'autres fruits jaunes : pêche ou mangue.
 - Pour un baba encore plus gourmand, imbiber-le avec un sirop coloré : chocolat, fraise.
-