

BABA AU LIMONCELLO

Pour 6-8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30-35 min



Gâteau :

3 jaunes d'œuf
150 g de sucre blond de canne
50 g de beurre + 10 g pour le moule
3 cuillères à soupe de lait
120 g de farine T65
1/2 sachet de poudre à lever
3 blancs d'œuf
1 pincée de sel

Sirop :

40 cl d'eau
200 g de sucre blond de canne
1 zeste de citron jaune non traité
8 cuillères à soupe de Limoncello

Glaçage et décor :

3 cuillères à soupe de confiture d'abricot mixée
2 morceaux d'angélique confite
quelques cerises confites

- 1 Dans une jatte, battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.
- 2 Ajouter le beurre fondu, le lait tiédi puis la farine et la poudre à lever tamisées. Bien mélanger entre chaque ajout.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 4 Monter les blancs d'œuf en neige ferme avec la pincée de sel. Ajouter 3 cuillères à soupe des blancs d'œuf en neige à la pâte et mélanger vivement, puis incorporer le reste des blancs délicatement.
- 5 Verser la préparation dans le moule en couronne de 23 cm de diamètre et beurré (même en silicone, je l'ai légèrement beurré pour m'assurer un démoulage réussi).
- 6 Faire cuire au four préchauffé pendant 30 à 35 min, une pique en bois doit ressortir sèche.
- 7 Pendant ce temps, préparer le sirop : porter 40 cl d'eau à ébullition avec le sucre et le zeste de citron. Laisser frémir 2 min. Hors du feu, ajouter la moitié du Limoncello soit 4 cuillères à soupe.
- 8 A la sortie du four, laisser le gâteau reposer 5 min puis le démouler dans un plat creux et l'arroser encore chaud du sirop chaud lui aussi : le baba doit tout absorber.
- 9 Laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'au lendemain.
- 10 Avant de servir, arroser des 4 dernières cuillères à soupe de Limoncello, glacer le baba avec la confiture d'abricot mixée et tiédie. Décorer de lamelles d'angélique et de cerises confites.
- 11 Déguster avec légèreté ... ;o)