

Baba au Calvados arrangé, crème fouettée mascarpone vanille, pommes caramélisées

Recette pour 4 pers

Description

Un classique indémodable qui vous offre beaucoup de possibilités.

L'astuce du chef

Une technique très différente de la pâte à baba traditionnelle, nous sommes ici avec une recette qui se rapproche plus d'un biscuit, plus simple aussi dans sa réalisation.

Le choix des moules peut jouer sur le temps de cuisson.

Si vous laissez trop longtemps votre Baba dans le sirop, il va se désagréger.

Ingrédients

Sirop

- 200 Ml Calvados
- 800 Ml Eau
- 500 Gr Sucre
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 1 Unité(s) Badiane
- 1 Bâton(s) Citronnelle

Mix à Baba

- 3 Baies Jaune(s) d'oeuf
- 100 Gr Sucre
- 3 Cuil. à soupe Lait
- 50 Gr Beurre fondu
- 120 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre

Crème Mascarpone

- 75 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 50 Gr Sucre
- 200 Ml Crème 35% à fouetter

Pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme mcintosh
- 50 Gr Beurre
- 75 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Sirop

Faites bouillir le sirop dans une casserole, arrêtez la cuisson, recouvrir d'un film alimentaire, laissez infuser.

Imbibez le Baba

Plongez le Baba froid, dans votre sirop tiède/chaud, laissez-le gonfler, surveillez en appuyant légèrement avec vos doigts.

Ressortez le Baba délicatement avec une écumoire.

Biscuit à Baba

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre (100 gr), ajoutez le lait, puis le beurre fondu. Tamisez la farine, mélangez la poudre à pâte avec, ajoutez l'ensemble au premier mix dans le bol, mélangez à nouveau.

Montez les blancs d'œuf en neige (bec d'oiseau), serrez avec le sucre (50 gr). Incorporez la meringue dans le bol en pliant à l'aide d'une Maryse.

Beurrez les moules individuels de votre choix, remplissez de biscuit à Baba au 3/4 max. Enfournerez dans votre four chaud, approximativement 20 minutes.

Crème Mascarpone

Montez la crème bien froide avec un fouet, dans un récipient bien froid, réservez le tout au réfrigérateur.

Dans un bol, fouettez le fromage Mascarpone avec le sucre et les graines de vanille, ajoutez la crème montée délicatement en pliant.

Pommes caramélisées

Épluchez les pommes, les vider, coupez-les en quartier (4).

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez une partie du sucre, une fois légèrement caramélisé, ajoutez les quartiers de pommes, saupoudrez avec le reste du sucre.

Caramélisez les quartiers de pommes.

Bon appétit!