



Savarin au rhum

Ingrédients:

125 gr de farine
10 gr de levure fraîche
15 gr de sucre
1/2 dl de lait
1 pincée de sel
50 gr de beurre fondu
2 œufs battus

Sirop au rhum

150 gr de sucre
3 dl d'eau
Cuire 15 mn, refroidir
1/2 dl de rhum
Ajouter au sirop froid.

Dans un plat, tamiser la farine, faire une fontaine et ajoutez les autres ingrédients. Mélanger en prenant peu à peu la farine, pétrir, battre énergiquement 15 à 30 mn pour introduire de l'air. La pâte doit être lisse et liquide.
Verser dans un moule à savarin et laisser lever à couvert 1 à 2 heures

Préchauffer le four à 180°
Cuire le savarin 20 à 30 mn
Au sortir du four, démouler et imprégner immédiatement le savarin de sirop au rhum. Badigeonner la surface de purée d'abricots.

<http://manature2.canalblog.com/>