



## 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/>