

LE BABA AU RHUM



Stanislas Lecszinski, ancien roi de Pologne et Duc de Lorraine, trouva un jour son kouglouf dont il raffolait, un peu trop sec, il demanda qu'on lui apportât une saucière de vin de Malaga, peut être parce qu'il se souvenait d'un gâteau Polonais, à la farine e seigle, arrosé de vin de Hongrie Il goûta, réfléchit puis renvoya la saucière en cuisine afin qu'on perfectionnât ce sirop avec du safran
Goûtant de nouveau et trouvant cela fort à son goût, il demanda que l'on fit un gâteau à part entière et que l'on lui présente souvent.

Sa lecture favorite du moment étant Les Mille et une nuits, il appela tout naturellement ce nouveau gâteau Ali Baba.
de Stanislas, qui conserva le nom et en fit la spécialité de sa maison.
La vogue du baba fut grande.

RECETTE DU BABA AU RHUM

Détrempez dans une terrine 60g de farine tamisée et 10g de levure avec un décilitre de lait tiède, laissez cette pâte en lieu tiède pendant une demi heure et, pendant ce temps, cassez quatre œufs dans un bol.

Pesez 200g de farine et déposez cette farine sur le levain. Ajoutez-y 5g de sel et détrempez la pâte avec les œufs. Mélange à la pâte 15g de sucre en poudre, délayer dans un demi-décilitre de lait tiède .Mélangez pour finir, 125g de beurre fondu, à peine tiède, et laissez lever la pâte une heure en lieu doux.

Beurrez les moule, et après avoir mélanger 100g de raisins secs (Smyrne et Corinthe mélangés) à la pâte, garnissez les à moitié. Laissez-les lever en lieu tiède, à hauteur du moule, et cuisez-les 20 minutes à four doux.

Faite un sirop léger avec 350g de sucre et quatre décilitres d'eau.,au premier bouillon, tirez du feu et parfumez le avec un décilitre de rhum.

Trempez-y les babas jusqu'à ce qu'ils bien imbibés et égouttez-les sur une grille.