

# Baba aux fraises

4 personnes | Préparation : 60 min | Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

**Pâte à baba :**
125 g de farine de blé
40 g de beurre
2.5 cl de lait
1 pincée de sel fin
7.5 g de levure de boulanger
8 g de sucre en poudre
2 oeufs

**Sirop à baba :**
1/2 L d'eau
300 g de sucre
1 zeste de citron

20 cl de purée de fraise
5 cl d’alcool de fraise

**Fraises :**
125 g de fraises Charlotte
20 g de confiture de fraise
**Chantilly :**
20 cl de crème liquide (35% de MG)
100 g de mascarpone
20 g de sucre glace
1 citron vert

## Préparation :

### Préparation de la pâte

Ramollir le beurre et le réserver.

Dans la cuve du robot, disposer la farine avec le sucre et le sel. Mélanger tranquillement avec le crochet.

Délayer la levure dans un peu de lait tiède puis l’ajouter dans la cuve.

Ajouter les oeufs dans le bol du batteur et laisser pétrir avec le crochet. Bien travailler la pâte de façon à ce qu’elle soit bien lisse et qu’elle se décolle du bol.

Ajouter le beurre mou. Pétrir jusqu’à ce que celui-ci soit bien incorporé.

Recouvrir la cuve d’un torchon et laisser pousser la pâte (doubler de volume).

Beurrer des moules à baba. Garnir de pâte au ¾ de la hauteur. Laisser pousser une nouvelle fois la pâte dans les moules. Cuire à 180°C environ 25 minutes. Démouler et refroidir.

### Préparation du sirop

Porter les ingrédients ensemble à ébullition. Tremper et imbiber délicatement les babas dans le sirop, égoutter sur une grille.

### Préparation des fraises

Couper les fraises en petits dés, mélanger avec un peu de confiture de fraise.

### Préparation de la chantilly

Monter au batteur la crème avec le mascarpone, ajouter le sucre glace et râper les zestes d’un citron vert.

**Finition et présentation**

Garnir le centre des babas avec la compotée de fraises, ajouter à l’aide d’une poche à douille une belle rosace de crème chantilly. Décorer de quartiers de fraises.