



Babas à l'eau de vie DE MIRABELLE

250 gr de farine
10 gr de levure de
boulangier
100 gr de beurre
3 œufs
20 cl de lait
30 gr de sucre
1 pincée de sel

Pour le sirop
15 cl d'eau de vie de
mirabelle
35 cl d'eau
180 gr de sucre

Fondre la levure dans le lait, et poser cette préparation près d'une source de chaleur.

Dans une terrine, déposer la farine, creuser une fontaine et y verser les œufs préalablement battus et la levure mélangée au lait. Bien mélanger et battre cette pâte pendant plusieurs minutes.

Couvrir cette préparation d'un linge et la placer dans un endroit sec à l'abri des courants d'air : la pâte doit doubler de volume. Puis travailler le beurre en pommade avec le sucre et le sel, et le mélanger à la pâte et battre le tout pendant plusieurs minutes.

Beurrer un moule à baba et le remplir aux $\frac{3}{4}$ de la pâte. Laisser de nouveau la pâte monter pendant 5 mn. Mettre au four et faire cuire pendant 25 mn à 170°. Laisser refroidir et démouler.

Pour le sirop :

Mélanger l'eau chaude avec le sucre et l'eau de vie de mirabelle de Lorraine et tremper le baba de ce sirop.

Accompagner d'une compote de mirabelles et de quelques tiges d'angélique confites au sucre.