

BABA AU RHUM

8 personnes



Ingrédients :

Gâteau

3 œufs entiers,
200 gr de farine,
200 gr de sucre,
1 paquet de levure alsacienne,
6 cuillers à soupe de lait.

Sirop

1/4 l d'eau,
1/8 de litre de rhum,
15 morceaux de rhum.

Décoration :

Fruits confits ou fruits frais,
Chantilly.

Préparation :

Gâteau

- Battre 20 g de sucre et 3 œufs entiers longuement.
- Ajouter 200 g de farine et un paquet de levure, puis 6 c à S de lait.
- Beurrer un moule en couronne, verser dedans la préparation.
- Cuire dans un four préchauffé à 180° sans couvrir.

Sirop

- Préparer un sirop avec ¼ de litre d'eau, 1/8 l de rhum et 15 morceaux de sucre.
- Retourner le gâteau dans un plat creux et rond et l'arroser.
- Décorer le dessus de fruits confits.
- Servir avec de la Chantilly.