

Baba au Grand Marnier



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 150 mn

Cuisson : 30 mn

Le Baba, dessert léger et savoureux, est incontournable des tables de fêtes. Essayez-le au Grand Marnier pour le plaisir de vos papilles.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 paquet de levure de boulanger
- 10 cl de lait
- 80 g de beurre
- 1 paquet de zestes d'orange
- 250 ml d'eau
- 125 ml de grand marnier
- 150 g de sucre
- 2 cs de sucre
- 3 oeufs

Préparation

- 1 Tamisez la farine dans un saladier. Faites un puits. Émiettez-y la levure. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre et un paquet de sucre vanillé. Mélangez la levure et le sucre avec le lait tiédi. Laissez reposer 1/4 d'heure.
- 2 Au bout de ce temps, ajoutez le beurre fondu, les jaunes d'oeuf, le sucre restant et les zestes d'orange. Mélangez.
- 3 Beurrez un moule à savarin. Versez la préparation précédente dans le moule. Laissez lever au moins deux heures.
- 4 Lorsque la pâte a atteint le bord du moule, mettez le gâteau dans le four pendant 30 minutes à 220°C (th.7-8).
- 5 Préparez un sirop. Faites bouillir l'eau et 2 cuillères à soupe de sucre. Lorsque le sirop est prêt ajoutez le Grand Marnier. À la sortie du four, imbitez le gâteau de ce sirop et n'hésitez pas à le refaire jusqu'au moment de servir.
- 6 Remplissez le trou du baba de crème chantilly et servez aussitôt. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

