

## Savarin et sa chantilly



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 90 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un biscuit léger et facile à réaliser.*

### Ingrédients

- pour la pâte :
  - 200 g de farine - + un peu pour le moule
  - 10 g de levure fraîche
  - 2 oeufs
  - 320 g de sucre en poudre
  - 10 cl de rhum
- 80 g de beurre - + un peu pour le moule
- 1 pincée de sel
- pour la crème chantilly :
  - 60 cl de crème liquide
  - 40 g de sucre glace

### Préparation

- 1 Délayer la levure dans un peu d'eau. Mettre la farine dans un saladier, faire un puits et y ajouter la levure. Mettre le sel et 20 g de sucre sur les bords. Battre la pâte en ajoutant un à un les œufs. Arrêter dès que la pâte se décolle des bords.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole, l'ajouter à la pâte. Mélanger et couvrir d'un torchon, laisser lever dans un endroit chaud. Travailler ensuite la pâte, former un boudin et le placer dans un moule beurré et fariné. Couvrir et laisser encore lever. Préchauffer le four à 180°C (th.6) et enfourner 35 minutes.
- 3 Faire bouillir 50 cl d'eau avec le sucre, baisser le feu et ajouter le rhum. Démouler le gâteau, verser le sirop dessus et laisser macérer 1h30.
- 4 Pour la chantilly, fouetter la crème liquide très froide et incorporer progressivement le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

Proposé par



**Syssie**

**Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.**

**Venez me rendre une petite visite sur mon blog**

**Prendre le thé chez Syssie**

**vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

