



La recette De Geneviève

SAVARIN

Recette pour **6** personnes

La pâte : *tous les ingrédients doivent être à température ambiante.*

200 g farine ; 60 g + 20 g beurre ; 2 œufs ; 20 g sucre semoule ; 4 g sel fin ; 7 g levure de bière déshydratée ; 8 cl lait tiède.

Le sirop : 300 g sucre en morceaux ; 0,6 l d'eau ; ½ gousse de vanille ; zeste de citron ou orange ; 18 cl de rhum.

Matériel : Moule à Savarin Ø 22 cm

Opérations :

1. Faire ramollir le beurre au bain-marie. Réserver.
2. Délayer la levure dans un verre de lait tiède.
3. Verser la farine tamisée dans un saladier, faire une fontaine au centre ; ajouter les œufs entiers et la levure délayée.
4. Mélanger ces ingrédients au centre, sans prendre la farine.
5. Ajouter le sel, le sucre, et le beurre ramolli.
6. Pétrir le tout en prenant la farine de l'intérieur de la fontaine, en élargissant le mouvement.
7. Battre fortement la pâte avec la main. La pâte est prête lorsqu'elle est lisse et se décolle des parois du saladier.
8. Beurrer un moule à savarin et le remplir avec la pâte jusqu'à mi-hauteur. Couvrir d'un linge et tenir à chaleur douce jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du moule. (Environ 1 heure).
9. Chauffer le four à 200 °C thermostat 7.
10. Cuire le savarin 25 minutes. Laisser refroidir.
11. Préparer le sirop pendant la cuisson (sucre, eau, vanille, zeste), l'amener à ébullition ; aromatiser avec le rhum hors du feu.
12. Démouler le savarin, et l'imbiber en plusieurs fois avec le sirop chaud jusqu'à absorption complète. Le savarin doit être imbibé comme une éponge. Garder le supplément de sirop, pour la dégustation.

Accompagnement : crème chantilly ou fraises.