



## Baba au Nutella®

Gâteaux / Mini gâteaux | Végétarienne | DÉJEUNER | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE



*Pour 10 parts (un demi baba = 1 part)*

- 30 g de farine (de blé tendre)
- 20 g de farine semi-complète
- 3,5 g de sucre en poudre
- 1,25 g de levure de bière
- 1 œuf
- 20 g de beurre
- 1 g de sel
- ½ gousse de vanille
- 150 g de Nutella®
- 10 petits macarons

### INGREDIENTS DE LA SAUCE AUX PECHES

- 2 pêches jaunes mûres (environ 200 g chacune)

- 80 g de sucre en poudre
- ½ gousse de vanille
- une pincée de sel
- ½ citron
- 80 g d'eau

Mettez les différents types de farine dans un bol avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et la levure émiettée. Ajoutez l'œuf, puis mélangez bien à l'aide d'un pétrisseur électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et homogène. Ajoutez le beurre et salez. Pétrissez de nouveau afin d'obtenir une pâte veloutée.

Laissez reposer pendant 5 minutes environ. À l'aide d'une poche à douille avec un embout lisse de 1,2 cm de diamètre, répartissez le mélange dans des moules en silicone de 3,5 cm de diamètre et d'une hauteur de 4 cm, soit 20 g de pâte dans chaque moule.

Ne remplissez les moules qu'au trois-quarts. Humidifiez vos doigts pour couper la pâte afin qu'elle ne colle pas et qu'elle soit plus facile à diviser.

Laissez lever à température ambiante pendant 40 minutes environ, puis faites cuire à 180 °C pendant 12 minutes environ.

Laissez bien refroidir, puis coupez-les en deux.

## **PREPARATION DU SIROP ET DE LA SAUCE AUX PECHES :**

Rincez les pêches et coupez-les en huit. Ajoutez le sucre, la vanille, le sel et le jus de citron. Recouvrez de film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes environ à température ambiante.

Versez le mélange dans une poêle antiadhésive à bords hauts et faites cuire les pêches jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans être trop molles.

Retirez les pêches du sirop. Réservez-en trois pour plus tard. Mixez le reste jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Mettez la sauce au réfrigérateur.

Diluez le sirop avec 80 g d'eau et portez à ébullition. Retirez aussitôt du gaz. Coupez les babas en deux et mettez-les dans la casserole avec le sirop de façon à ce qu'ils soient entièrement recouverts.

Recouvrez de film alimentaire (à la surface des babas) et laissez à température ambiante pendant environ 45 minutes.

Servez les demi-babas avec 40 g de sauce aux pêches, 15 g de Nutella®, deux petits morceaux de pêches cuites et un macaron émietté.