 **Mini babas apéritif**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Mini-babas-ap%C3%A9ritifDSCN8154.jpg) **Pour 30 mini babas**

**Les biscuits :  
- 50 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- ¼ de càc de** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
**- poivre à l'ail**  
**- 30 g d'huile de tournesol**  
**- 20 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**La garniture :  
- 150 g de crème fleurette**  
**- 3 càc de jus de citron**  
**- sel**  
**- perles de jus de citron**

**Empreintes à mini-babas**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Les biscuits :**  
Mélanger la farine, la levure, le sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et une pincée de poivre.  
Faire un puits et y verser le lait et l'huile. Déposer les œufs.  
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Remplir les empreintes presque au ras.  
Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.  
Déposer sur le plat de service.  
**La garniture :**Fouetter la crème avec le jus de citron (goûter pour doser la quantité) et une pincée de sel jusqu’à consistance d'une crème chantilly.  
Déposer une rosace de crème sur chaque baba avec une douille fine.  
Poser quelques perles de jus de citron sur chaque baba.  
Réserver au frais jusqu'au moment du service.