 **Bouchons au rhum**



 **Pour 8 ou 10 babas**
Préparation : 20 mn - Réfrigération et levée : 2h30 - cuisson : 20 mn

**La pâte :
- 250 g de farine
- 8 g de levure sèche de boulanger (ou 20 g de levure fraiche )
- 80 g de lait
- ¼ de càc de sel
- 2 càs de sucre
- 3 œufs
- 50 g de beurre fondu
- 75 g de raisins de Corinthe
- 2càs de rhum
Le sirop :
- 50 cl d'eau
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 5 càs de rhum**

**1 plaque à babas en silicone
Chauffer le four à 170°C **
**La pâte :**Rincer les raisins secs, les couvrir d'eau bouillante.
Égoutter et arroser de rhum. Laisser macérer en remuant de temps en temps.
Mettre dans le bol du robot la farine et le sel.
Faire un puits et verser les œufs, le lait, le beurre fondu, la levure et le sucre.
Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Incorporer les raisins secs.
Répartir la pâte dans les empreintes (8 pour un bouchon-casquette ou 10 pour un bouchon normal).
Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 1 h 30 au minimum.
Sortir du froid et laisser lever à température ambiante.
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que les babas soient bien dorés.
Démouler les babas et les déposer dans un plat profond les contenant tout juste.

**Le sirop :**Porter à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille.
Retirer du feu et incorporer le rhum.
Laisser infuser pendant 20 minutes puis retirer la vanille.
Verser le sirop sur les babas et les laisser s'imbiber de sirop (je les retourne délicatement de temps en temps).
Poser les babas sur une grille pour que le surplus de sirop s'égoutte.
Remettre le sirop restant sur le feu et laisser réduire jusqu'à ce qu'il épaississe.
Napper les babas au pinceau pour qu'ils soient bien brillants.
Les mettre au réfrigérateur.
Déposer les bouchons sur les assiettes de service.

**Vous pourrez les entourer de crème anglaise ou comme ici les servir avec quelques framboises légèrement sucrées et une rosace de chantilly.**