

# Savarin

Le 14 mai 2011

## Ingrédients :

2 moules de 8 à 10 personnes

### Sirop:

- 1 litre d'eau
- 300 g de sucre
- zestes de citron et d'orange
- du rhum blanc

### Biscuit :

- 3 à 4 œufs
- 20 g de sucre
- 70 g de beurre
- 6 à 7 g de sel
- 10 g de levure de boulanger
- 300 g de farine
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau tiède



### Préparation:

Préparez le sirop : Faire bouillir le sirop quelques minutes et laissez refroidir.

Versez un peu de farine, mettre la levure et 2 cuillerées à soupe d'eau tiède, délayez le tout recouvrir un peu de farine et laisser reposer dans un endroit tiède 15 minutes environ.

Mélangez le levain avec 2 œufs, le sel sucre à la spatule pendant quelques minutes, incorporez alors le troisième œuf et puis le quatrième, mélangez pour obtenir une pâte élastique, puis ajoutez le beurre fondu en remuant sans cesse.

Beurrer les moules : un moule à savarin de 22cm de diamètre et des petits moules Versez-y la pâte à moitié du moule, égalisez la surface, couvrez d'un linge et laissez lever 20 minutes environ dans un endroit tiède : la pâte doit arriver en haut du moule.

Préchauffez le four à 180 °C, th. 6

Enfourner pour 20 minutes pour les petits moules et de 25 à 30 min pour le grand.

A la sortie du four, démoulez le savarin l'arroser abondamment de sirop, faite de même avec les petits

Astuce de Michel

Si le biscuit est chaud, mettre le sirop froid

Si le biscuit est froid, mettre le sirop chaud

Le savarin ainsi mouillé va gonfler est accroître son volume d'un tiers puis rajouter le rhum pur sur le savarin (deux tours.)

Faire fondre de la confiture d'abricot ou de la gelée de coing et napper le biscuit

### Faire une chantilly avec :

- 250g de crème entière
- 25g de sucre

Garnir le centre du savarin de crème chantilly et décorer de fraises.