

# ECHANGE CUISINE

*Lundi 27 Janvier 2020 à 15h*

## BABA AU RHUM

120 g de farine  
50 g de beurre  
150 g de sucre en poudre  
1 sachet de levure chimique  
3 cuillères à soupe de lait  
3 œufs  
1/4 l d'eau  
1/4 l de sirop de sucre de canne  
10 cl de rhum



## Préparation

- ❖ Faire préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- ❖ Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ❖ Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure.
- ❖ Battre les blancs en neige ferme.
- ❖ Mélanger les délicatement à la pâte.
- ❖ Verser la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels. Enfourner et laisser cuire 25 min puis démouler aussitôt.
- ❖ Faire le sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum et en arroser le baba jusqu'à complète absorption.
- ❖ Server frais avec une salade de fruits ou/et de la chantilly.
- ❖ Et déguster

# CREVETTES A L'INDIENNE

**(pour 4 personnes)**

800 g de grosses crevettes décortiquées  
une dose de safran  
un oignon  
2 cuillères à soupe de vinaigre  
2 gousses d'ail  
2 tomates  
2 cuillères à soupe d'huile  
Un piment  
30 cl de lait de coco  
Sel et poivre



## Préparation

- ❖ Dans un bol mettre le vinaigre et le safran saler et poivrer
- ❖ Peler et émincer l'oignon
- ❖ Éplucher et écraser l'ail
- ❖ Peler et épépiner les tomates
- ❖ Épépiner le piment et le hacher finement
- ❖ Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire dorer l'ail et l'oignon
- ❖ Ajouter le vinaigre épicé le lait de coco les tomates concassées ainsi que le piment haché
- ❖ Saler et porter à ébullition puis baisser le feu
- ❖ Ajoutez alors les crevettes et laissez cuire encore 15 minutes
- ❖ Rectifier l'assaisonnement avant de servir