

Baba au sirop de bergamote/citron ou orange sans gluten et sans lait d'Elidia goûté le 31/01/2016

*3 SElestes l'ont trouvé bons mais pas assez imbibé, une Séleste l'a trouvé trop citronné, Les 3 autres ont mangé sans rien dire, donc ?
A vous de voir selon votre goût.*

60 g de sucre de canne blond
50 g de fécule de pommes de terre
50g de farine de riz
1 sachet de poudre levante (car sans gluten)
3 œufs
2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Pour le sirop de bergamotes/citrons/oranges
3 bergamotes bio (*la vraie recette est avec 3 citrons*)
10 cl de sirop d'agave

Dans un saladier, versez la farine de riz, la poudre levante, la fécule de pommes de terre, le sucre. Former un puits au centre Dans le creux, casser les œufs et ajouter l'huile d'olive.
Mélangez vivement.

A l'aide d'un couteau économe, recueillez trois petites bandes d'écorce que vous taillez aux ciseaux en fins bâtonnets. Mélangez dans la pâte qui doit être fluide et mousseuse.

Versez dans un moule à savarin huilé (je n'en avais pas, donc moule à cake).
Enfournez à thermostat 6 durant 20 à 30 minutes, en prenant soin de surveillez la cuisson, c'est une pâte qui dore facilement.

Sirop de bergamotes/citrons ou même oranges pour ceux qui n'aiment pas trop l'acidité

Pressez les agrumes (de façon à obtenir 20 cl de jus), versez leur jus dans une petite casserole. Faites à peine tiédir sur feu doux, ajoutez du sirop d'agave.

Au sortir du four, versez immédiatement sur le gâteau chaud et non démoulé, pour l'imbiber aussitôt. (*Le cœur de mon baba n'était pas imbibé et donc un peu sec au regard du contour, pour éviter cela, détachez le fond du baba afin que le sirop se glisse sous le gâteau. Si moule savarin, peut-être pas utile. Affaire à suivre...*)

Laissez refroidir.

Conseil : Si les agrumes sont très doux, conservez les proportions, par contre si leur jus est un peu trop acide, réduisez la part de jus et diluez avec un peu d'eau ou un peu plus de sirop d'agave.