Savarin à la chantilly

Les ingrédients pour un moule de 24 cm de diamètre :

20 g de levure fraîche
3 oeufs
200 g de farine
120 g de beurre
1 c à c de sucre
1 pincée de sel

Pour le sirop :

300 g d'eau
200 g de sucre
Un verre de rhum

Pour la chantilly :

25 cl de crème liquide entière
1 sachet de sucre vanillé
Un peu de sucre

Pour la déco :

Des cerises et de l'angélique confites
Un peu de confiture d'abricot (facultatif)

Dans un saladier délayer la levure avec une cuillère d'eau tiède, ajouter la farine et les oeufs et bien battre ce mélange. Recouvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer la pâte 1 h 30 environ dans un endroit tiède. En hiver je mets le saladier sur un radiateur.

Quand la pâte est levée ajouter le beurre fondu, le sel et le sucre. Bien battre le mélange et le verser dans le moule bien beurré ou dans un moule antiadhésif. Refaire lever la pâte 15 à 30 mn .La pâte va arriver presque au bord du moule.

Cuire alors 15 mn environ à four préchauffé à 200°.

Pendant la cuisson du savarin faire le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre 2 mn et ajouter le verre de rhum.

A la sortie du four démouler le savarin dans un plat avec des bords et l'arroser avec le sirop. Tout le sirop sera absorbé.

Quand le gâteau est froid vous pouvez l'abricoter en faisant chauffer un peu de confiture d'abricots que vous aurez tamisée ou mixée et que vous appliquerez au pinceau quand elle est tiède. Cette étape est facultative.

Décorer le savarin avec les cerises et l'angélique confite.

Faire la chantilly en mettant la crème liquide bien froide dans un saladier froid également et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Quand la chantilly est presque prise ajouter le sucre vanillé et un peu de sucre. Je ne mesure jamais, je le fais au feeling. Réserver la crème chantilly au frigo et au moment du service la mettre au centre du savarin avec une poche à douille cannelée (ou avec une cuillère si vous n'avez pas de poche à douille ce n'est pas cela qui doit vous freiner).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>