

Gâteaux

Baba express au rhum à la mangue et à l'ananas



25 min 20 min 5 min 0 487

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Baba express au rhum

60 g **Lait en poudre**
20 g **Farine**
60 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en poudre**
300 g **Blanc(s) d'oeuf**
1 **Rhum**

Mangue-ananas

2 **Mangue**
1 **Ananas**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Miel**

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Couper les extrémités de l'ananas et couper la peau à l'aide d'un couteau.
- 2 Couper la chair en tranches, et les tailler en lamelles puis en dè. Réserver.
- 3 Éplucher les mangues, et de la même manière que pour l'ananas, couper la chair des fruits en dè. Réserver avec l'ananas.
- 4 Faire fondre le beurre dans une poêle, puis ajouter les dè de mangue et d'ananas. Les faire revenir à l'aide d'une cuillère.
- 5 Ajouter le miel et remuer à nouveau. Laisser compoter quelques instant puis débarrasser dans un saladier.

Étape 2

Préparation du biscuit

- 1 Verser les blancs d'œufs dans le mixeur ainsi que la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et le lait en poudre, puis mixer le tout.

Verser l'appareil dans le siphon, en le filtrant au chinois.

- 2
- 3 Fermer le siphon et insérer une cartouche de gaz dans l'embout. En le vissant le gaz se répand dans le siphon.

Étape 3

Finitions

- 1 Faire une entaille, à l'aide d'une paire de ciseaux, dans le fond du gobelet en plastique.
- 2 Ensuite remplir les gobelets de l'appareil à biscuit au tiers.
- 3 Les faire cuire environ 20 secondes au micro-onde.

Étape 4

Dressage

- 1 Démouler le biscuit en glissant un couteau entre le biscuit et le gobelet pour le décoller.
- 2 Puis retourner le gobelet pour démouler le biscuit.
- 3 Dresser les biscuits d'un côté de l'ardoise de dressage, puis y déposer une diagonale de dés de fruits.
- 4 Ajouter une goutte de rhum sur chaque biscuit, et accompagner l'assiette d'un petit verre de rhum.