

Savarin

A. Schmaus



Préparation du savarin

Pétrir l'ensemble des ingrédients et verser la préparation dans un moule. Laisser lever la pâte pendant environ 60 minutes, puis la faire cuire à l'air chaud à 190 °C pendant 12 minutes. Laisser refroidir le savarin et l'imbibber du mélange au rhum.

Préparation du mélange au rhum

Porter tous les ingrédients à ébullition.

Préparation de la glace à la vanille

Porter à ébullition la crème, le lait et la vanille. Bien mélanger le jaune d'oeuf et le sucre. Ensuite, verser le mélange à base de crème et de lait sur le jaune d'oeuf et cuire à la nappe au bain-marie. Pour finir, verser la préparation dans une sorbetière pour en faire de la glace.

Recette pour 4

Ingrédients pour le savarin

125 g de farine
35 g de beurre liquide
5 g de levure
1 oeuf
10 g de sucre
60 ml de lait tiède
Un peu de zeste de citron

Ingrédients pour le mélange au rhum

125 ml d'eau
60 g de sucre
Jus d'un demi-citron
4 cl de rhum

Ingrédients pour la glace à la vanille

250 ml de lait
250 ml de crème
1 gousse de vanille
110 g de jaune d'oeuf
90 g de sucre



Présentation

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

12 minutes | air chaud 190 °C