Baba provençal au fromage de chèvre et magret de canard séché

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
100 portions	45 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 100 Mini Babas caissette pur beurre
- 400g de magret de canard séché

Punchage du baba :

- 1kg de jus de tomate
- 500g d'eau
- 100g d'huile d'olive
- QS sel, poivre et romarin

Chantilly au chèvre :

- 700g de crème UHT 35%
- 400g de fromage de chèvre frais

LA RECETTE

Punchage du baba :

1. Mélanger l'eau, le jus de tomate et l'huile d'olive.
2. Assaisonner de sel, de poivre et de romarin.
3. Porter à ébullition.
4. Laisser revenir à 80°C et y faire imbiber les babas.
5. Réserver au frais.

Chantilly au chèvre :

1. Monter la crème au batteur avec un peu de sel, de poivre et d'ail.
2. Y incorporer le fromage de chèvre.
3. Réserver en poche pâtissière munie d'une douille cannelée.

LE MONTAGE

1. Pocher la chantilly au chèvre sur les babas.
2. Agrémenter de fines lamelles de magret de canard séchées.

Suggestion de présentation :
Pour plus de saveur, il est possible de déposer un peu de confiture de tomate dans le creux du baba.

Astuce du chef :
Le baba se prête facilement aux recettes salées, il faut alors le puncher dans un bouillon ou dans un jus de légumes bien corsé et bien assaisonné.
