

Recette KitchenAid ou Thermomix

Fondants à l'orange comme un baba

Source : Magazine « Saveurs »

Utilisation : Moule demi-sphères Demarle.



Pour 12 petits fondants demi-sphères

Fondants

1 orange non traitée après récolte
120 g de beurre
120 g de sucre (j'en ai mis 100)
130 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
2 oeufs entiers
Un peu de beurre mou et de sucre pour les moules

Sirop à l'orange

3 oranges non traitées, zestées et pressées
5 cl de Grand Marnier (50 g)
60 g de sucre glace

Préchauffez le four à 180°C

Préparez les fondants. Zestez et pressez l'orange. Faites fondre le beurre au four micro-ondes et le verser dans le bol du robot (Thermomix ou KitchenAid)

Ajoutez le jus de l'orange et ses zestes + le sucre + la farine + la levure chimique.
Mixer 10 sec VIT 3. Racler les bords et mixer de nouveau 10 sec VIT 3.

Ajouter les œufs entiers et mixer le même temps, VIT 4.

Beurrez et sucrez les moules individuels "demi-sphère" en silicone Demarle. Cette manipulation va aider à dorer les fondants. Perso, je pense que c'est facultatif.

Remplissez les empreintes aux 3/4. Mettez les fondants à cuire 20 à 25 min au four.
Pendant ce temps, pressez les 3 oranges pour le sirop (j'ai utilisé la centrifugeuse). Mettre ces jus obtenus dans une casserole avec le sucre glace et le Grand Marnier. Faites bouillir 2 min. Laissez reposer le sirop.

Sortez les fondants, démoulez-les sur une grille.

Placez les fondants dans un plat creux ou dans un récipient individuel et arrosez-les avec le sirop à l'orange. Laissez-les tremper dans le sirop pendant 2 h en les retournant au bout d'une heure ou en les arrosant du sirop de temps en temps.

Servez les fondants frais ou à température ambiante. Conseil vin : Un rivesaltes blanc.