

BABA AUX CHAMPIGNONS

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/219/thumbnails/29 Christian T.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/219/thumbnails/29%20Christian%20T.jpg)



? Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 20 min - Temps de repos : 1h ?

Ingrédients (6 personnes) :? ?

Pour le baba : ?

- 130 g de farine ?
- 8 g de sucre semoule?
- 1,5 de sel ?
- 30 g d'eau?
- 4,5 de levure ?boulangère
- 1 œuf ?
- 30 g de beurre? ?

Pour les champignons :

- 600 g de champignons mélangés surgelés?
- 20 cl de vin blanc ?
- 20 cl de crème liquide légère?
- 2 échalotes ?
- 2 gousses d'ail?
- 1 càc de thym en poudre?
- 30 g de beurre ?
- 2 pincées de bouillon en poudre?
- Sel, poivre?

Préparation :?

Dans une cuve de batteur, mélanger la farine, le sel, le sucre

Ajouter l'eau légèrement tiédie avec la levure dissoute dedans

Incorporer l'œuf, puis le beurre

Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement des parois

Mouler dans un moule à revêtement antiadhésif et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume (une à deux heures)

Faite préchauffer le four une dizaine de minutes à 180°

Enfourner pendant 13 minutes, réserver

Dans une poêle, faire colorer et cuire les champignons avec les aromates et condiments hachés dans le beurre

Réserver 2/3 de cette préparation et laisser le reste dans la poêle

Déglacer au vin blanc et porter à ébullition pour faire évaporer l'alcool

Ajouter la crème, le bouillon en poudre et laisser infuser quelques minutes à feu doux et rectifier l'assaisonnement

Filtrer la préparation en pressant bien les champignons

Hacher les champignons et réservez-les

Détendre le jus crémé avec un peu d'eau si nécessaire

Dresser l'assiette et venir saucer avec le jus détendu pour imbiber le baba