

# SAVARIN A L'ARMAGNAC

Recette pour 4 personnes

Préparation : 55 mn

Cuisson : 30 mn

## **Ingrédients :**

250 g de farine, 10 g de sucre, 5 g de sel (5 ou 6 pincées), 2 œufs, 125 g de lait (ou 12.5 cl), 17 g de levure de boulanger, 60 g de beurre fondu froid

## **Pour le sirop**

25 cl d'eau, 80 g de sucre, 10 cl d'armagnac

## **Préparation**

Dans un saladier, dissoudre la levure avec le lait, réserver.

Dans la cuve d'un batteur, tourner la farine, le sucre et le sel. Incorporer les œufs, l'un après l'autre.

Verser peu à peu le mélange de lait et de levure. Tourner quelques instants de façon à obtenir un mélange homogène

Verser le beurre fondu, mais surtout froid

Laisser tourner 4 à 5 mn

Beurrer le moule à savarin d'un diamètre de 22 cm et le garnir de la pâte

Déposer le moule dans un endroit tiède pendant 40 mn

Mettre au four à 200 °C (th 6-7), pendant 30 mn

Piquer à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson, la lame doit ressortir sèche et propre

Démouler le savarin sur une grille et laisser refroidir

À température ambiante

Réaliser le sirop : verser l'eau dans une casserole avec le sucre, porter à ébullition

Débarrasser dans un bol et ajouter l'armagnac

Sur une assiette de service, verser délicatement le sirop sur le savarin

Le gâteau doit être bien imbibé

Verser à nouveau sur le savarin qui s'est écoulé dans l'assiette de service et recommencer l'opération plusieurs fois

Accompagner le savarin de chantilly, ou, de pruneaux au vin rouge