

BABKADAMIA, Caramel au Beurre Salé

POUR 1 BABKA CAKE
(6 PERSONNES)
OU 3 À 4 ROLLS



20 min (hors temps de
préparation de la pâte)



2 h + 1 h



15 à 20 min

LA PÂTE (550 g)
(cf. recette de base, p. 16)

LA GARNITURE (200 g)

LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

100 g de sucre en poudre
50 g de beurre
50 g de crème liquide
0,5 g de fleur de sel
75 g de noix de macadamia
Fleur de sel

LE SIROP

40 g d'eau (4 cuil. à soupe)
40 g de sucre en poudre
(3 à 4 cuil. à soupe)

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Répartissez les noix de macadamia sur une plaque allant au four pour les torréfier légèrement pendant 10 min. Vous pouvez aussi le faire dans une poêle sèche (sans matière grasse) sur feu moyen. Elles doivent être juste blondes. Puis, concassez-les grossièrement.

Dans une casserole, faites fondre le sucre à sec (sans eau), lorsqu'il commence à prendre une couleur caramel, détendez-le avec le beurre, puis ajoutez la crème (attention aux projections !), salez et mélangez bien.

Étalez très finement 100 g de ce caramel sur la pâte à Babka. Ajoutez 50 g de noix de macadamia torréfiées et concassées et une pincée de fleur de sel.

Façonnez : roulez, coupez et enrroulez. Faites une petite pression au cœur du roll en enfonçant un peu la pâte. Après la pousse, il se sera formé un creux au centre comme un nid qui va retenir le caramel.

Couvrez d'un torchon propre et laissez pousser 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Parsemez les noix de macadamia restantes sur le dessus, faites cuire de 15 à 20 min, puis sirotez la Babka (cf. recette de base, p. 16).

Attendez que les rolls refroidissent, versez le caramel restant dans une poche à pâtisserie et remplissez-en le petit creux au centre du roll. Poudrez de fleur de sel.

