

2 salles  
32 couverts

# À La Table du Bon Roi Stanislas

4, rue Gustave Simon - Nancy

**HISTORIQUE**

## Préparation

Faire tiédir le lait, y diluer une cuillerée de sucre. Hors du feu, incorporer la levure de boulanger et laisser lever environ 20mn (idéal à 35°). Dans une terrine, mélanger la farine, le reste du sucre et une pincée de sel, puis former une fontaine. Y incorporer la levure puis les œufs. Ajouter les raisins secs et mélanger encore 5mn (cette opération peut être faite au robot mélangeur).

Remplir un moule beurré, à un tiers de la hauteur. Couvrir et laisser lever dans un endroit tiède.

Quand la pâte arrive au niveau du bord du moule, enfourner dans un four préchauffé à 160°. Laisser cuire environ 40mn pour un baba de grosse taille, 15 à 20 mn pour de petits babas individuels ; la croûte doit être bien dorée. Laisser refroidir, démouler et réserver dans un récipient (ou une boîte hermétique assez grande).

Préparer le sirop : faire bouillir l'eau et y fondre le sucre. Incorporer alors les deux bouteilles de Tokaji. Verser le sirop sur le baba, réserver au frais.

Servir avec une crème fouettée peu sucrée et une glace au safran.

*Le baba : nom polonais (babka, vieille femme), brioche traditionnelle aux fruits secs confits et safran. Stanislas a importé et amélioré le baba en pensant à l'arroser. Au rhum actuellement mais sans doute à l'origine au vin de Tokaji, bien connu du roi de Pologne, duc de Lorraine et de Bar, puisque son prédécesseur au trône de Lorraine, François III, devenu roi de Hongrie en 1741 et empereur germanique, lui en envoyait chaque année.*

Yvain Rollot

Baba au vin de Tokaji