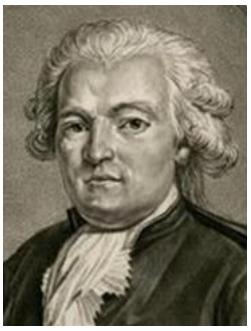

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) :

Jean Anthelme Brillat-Savarin était un illustre gastronome français.

Il naît le 2 avril 1755 à Belley (01- Ain) dans une famille bourgeoise

Avant de devenir gastronome, Jean Anthelme Brillat-Savarin a étudié le droit, la chimie et la médecine à Dijon. Il s'installe ensuite dans sa ville natale pour pratiquer le droit et exercer son mandat de maire.

Il publiera notamment un traité intitulé la Physiologie du goût en 1826 qui fera sa renommée.

Son ouvrage reste la bible des amateurs de bonnes chères et de belles lettres. Son succès dépassera toute attente.

Aujourd'hui, le fromage brillat-savarin est nommé en son honneur.

De plus, le « savarin », à l'origine le « brillat-savarin », qui est un gâteau moelleux et aéré que l'on trouve le plus souvent sous la forme de couronne, porte également ce nom en hommage au célèbre gastronome.

La Gourmandise est un très Joli défaut !

Le brillat-savarin

C'est un fromage triple-crème, doux au palais, qui se mange jeune et bien frais. Il est produit dans les régions de Normandie et de Bourgogne.

Comportant au minimum 30 % de matière grasse sur le produit fini, produit à partir de lait de vache, c'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 500 grammes, qui se présente sous la forme d'un disque plat d'environ 13 cm de diamètre et 3,5 cm d'épaisseur.

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à octobre après un affinage de 12 jours, mais il est aussi excellent de mars à décembre.

La recette du « Savarin » revisité au Limoncello

Informations pratiques

- Nombre de personnes : 6
- Quantité pour 18 petits babas
- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 18 minutes
- Degré de difficulté : Facile
- Coût : Bon marché

Ingrédients

- 250 g de farine
- 175 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre mou + 20 g pour les moules
- 3 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 4 cuillères à soupe de lait
- 10 cl de Limoncello (liqueur de citron italienne)
- le jus d'un citron
- 20 cl de crème liquide très froide

Étapes

1. Préchauffez le four à th. 6 (180°). Fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre, pour que le mélange blanchisse. Sans cesser de fouetter, incorporez le lait. Quand le tout est homogène, ajoutez la farine, la levure et le beurre mou. Mélangez pour obtenir une pâte lisse.

2. Beurrez des petits moules à baba ou utilisez des plaques à baba en silicone. Posez les moules sur la grille du four. Répartissez-y la pâte et enfournez pour 15 min environ.

3. Pendant ce temps, faites bouillir le jus de citron avec le reste de sucre pendant 2 min, puis laissez refroidir ce sirop. Démoulez les babas sur une grille. Posez un plat sous la grille (pour récupérer le liquide).

4. Dans un bol, mélangez le Limoncello avec le sirop au citron refroidi et arrosez-en régulièrement les babas encore chauds. Récupérez le liquide qui a coulé et recommencez jusqu'à ce que les babas aient tout absorbé. Laissez-les refroidir.

5. Montez la crème liquide très froide en chantilly ferme, réservez-la au frais. Garnissez-en les babas au moment de servir.