

Soirmagazine

Le baba signifie
vieille femme ou
grand-mère
en polonais,
la recette est
toujours
d'actualité en
Pologne. On peut
éventuellement
la retrouver dans
les territoires de
l'actuelle Russie.

Par Amel Bentolba

Comme tout pays ayant été colonisé, l'Algérie avait «hérité» de bon nombre de recettes culinaires. Celles qui semblent invraisemblables de nos jours, ce sont les desserts à base de liqueurs plus souvent du rhum. Ainsi, avant l'indépendance et jusque durant les années soixante-dix, l'on pouvait déguster des bananes flambées au rhum blanc, les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, l'omelette norvégienne ou encore le baba au rhum qui a, quant à lui, connu un grand succès, mais qui a disparu peu à peu.

Aujourd'hui, le baba réapparaît essentiellement durant le mois de Ramadan mais également, pour les plus gourmands, il est disponible dans les pâtisseries. Sauf qu'il y a un détail important à préciser : aujourd'hui le baba se fait sans le rhum. Si auparavant les Algériens, comme les Oranais dégustaient le baba arrosé de rhum ; depuis, d'autres jus ont remplacé le rhum qui n'est plus utilisé au même titre que les autres liqueurs.

Ce dessert frais et digeste se consomme souvent après le repas, fondant dans la bouche, et avec ce délicieux goût de sirop, il est apprécié, même sans le rhum.

Rarement préparé à la maison, il est plus souvent acheté ou consommé dans des pâtisseries,

mais depuis peu «il revient à la mode pour être préparé chez soi».

Aïcha, une jeune femme qui adore mettre la main à la pâte, a eu, nous dit-elle, le coup de

apprécier mon baba à l'orange et en rentrant chez moi, j'ai cherché la recette sur internet et je l'ai réalisée le lendemain. Ma famille adore mon baba fait maison.»



foudre pour ce dessert lorsqu'elle l'a mangé dans une pâtisserie.

«En général, lorsqu'on se rend dans une pâtisserie, on choisit des gâteaux, mais ce jour-là j'ai été attiré par ce dessert arrosé et moelleux et je n'ai pas regretté mon choix. Ma mère qui m'accompagnait m'a demandé à quel sirop il était arrosé, car de son temps, (années soixante), il était consommé arrosé de rhum.

Le mien avait le goût de l'orange. J'ai énormément

L'histoire du baba au rhum

Pour l'histoire légendaire de ce gâteau, le baba au rhum aurait été inventé pendant la première moitié du XVIII^e siècle, quand le roi de Pologne, Stanislas Leszczynski, trouvant le kouglof, un gâteau typique du pays, trop sec, selon la légende, «il le détestait tellement qu'un jour il le jeta violemment à travers la pièce. Le kouglof tomba sur un verre de rhum et le renversa. Ainsi, le rhum se mélangea au

gâteau en lui donnant un goût complètement différent. Le tsar tomba amoureux de cette nouvelle création et il l'appela «baba». Plus tard, ce dessert fut exporté en France, puis en Italie grâce aux fonctionnaires français en service auprès des familles nobles napolitaines».

Le baba signifie vieille femme ou grand-mère en polonais, la recette est toujours d'actualité en Pologne. On peut éventuellement la retrouver dans les territoires de l'actuelle Russie.

Arrivé en Algérie vraisemblablement par le biais du colon français, le baba au rhum a connu quelques modifications, notamment dans le sirop avec lequel il est arrosé, pour devenir baba sans rhum. Ainsi, le baba a vu des rajouts de fruits exotiques tels que

M^{lle} Aïcha a tenu à nous transmettre : «Après la cuisson de votre baba, laissez-le refroidir,

Ce dessert frais et digeste se consomme souvent après le repas, fondant dans la bouche, et avec ce délicieux goût de sirop, il est apprécié même sans le rhum.

puis arrosez de sirop, arrosez autant que vous le souhaitez. Si vos babas sont chauds le sirop doit être un peu tiède, si les babas sont froids, le sirop doit être chaud.» Certains aiment déguster le baba à

Le baba au rhum aurait été inventé pendant la première moitié du XVIII^e siècle, quand le roi de Pologne, Stanislas Leszczynski, trouvant le kouglof, un gâteau typique du pays, trop sec.

l'ananas, le citron vert, la mangue..., selon la saison.

Souvent, le sirop est au goût d'orange ou de vanille. Outre la recette que nous vous présenterons, il y a toutefois une consigne importante que

l'orange agrémenté de crème chantilly, d'autres avec une glace, ou des fruits.

La garniture se fait selon les goûts. Mais le délice reste commun à tous ceux qui apprécient le baba. ■

RECETTE PROPOSÉE PAR M^{lle} AÏCHA

Ingédients

- * 500 g de farine
- * 8 œufs
- * 200 g de beurre ou de margarine
- * 1 cuillère à café pleine de levure de boulanger
- * 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- * 4 cuillères à soupe de lait
- * 1 poignée de raisins secs
- * 1 pincée de sel

Pour le sirop

- * 500 g de sucre cristallisé
- * 1/2 litre de jus d'orange
- * 1/2 litre d'eau

Préparation

1. Disposez la farine tamisée dans une terrine. Faites une fontaine au milieu. Versez-y la levure délayée dans le lait tiède. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à obtention d'une boule de pâte molle. Ensuite, ajoutez le sucre, le sel et les œufs, en travaillant toujours à la spatule. Ajoutez le beurre ramolli et incorporez-le, jusqu'à obtention d'une pâte molle lisse.
2. Laissez lever la pâte pendant environ 2 heures dans un endroit tempéré.
3. Pendant ce temps, nettoyez et lavez les raisins secs. Ensuite, passez-les à la vapeur. Enrobez-les

de farine et ajoutez-les à la pâte.

4. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et mettez dans un four chaud pendant 30 minutes environ.

5. Pendant ce temps, préparez un sirop léger avec l'eau et le sucre : mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez sur feu vif pendant 10 minutes.

6. Sortez le baba du four et arrosez-le aussitôt de sirop. Laissez absorber, ensuite arrosez de jus d'orange.

Vous pouvez garnir votre baba de tranches d'orange ou de chantilly.