

# BABA AUX AMANDES

## **Pour la pâte**

220g de farine  
1 sachet de levure de boulanger  
une pincée de sel  
1 c. à s. de sucre  
10cl de lait de soja non sucré  
50g de margarine végétale

## **Pour le sirop**

80g de sucre  
50cl d'eau  
1 c. à s. d'Amaretto (alcool d'amandes)

## *Pour la crème*

50cl de lait de soja sucré  
1 sachet de sucre vanillé  
100g de sucre  
50g de fécule de maïs  
60g de poudre d'amandes  
20g de margarine végétale  
1 c. à s. d'Amaretto

## **Pour la garniture**

2 c. à c. de café fort  
sucre glace  
pralin  
fruits séchés (abricots, ananas, ...)

Verser la farine, le sel et le sucre dans une terrine, y faire un puits et y déposer la levure. Ajouter un peu de lait de soja et laisser lever cinq minutes. Pétrir en ajoutant le reste de liquide et la margarine en petits morceaux, jusqu'à obtenir une pâte élastique et lisse. Huiler un moule à charlotte et y mouler la pâte, puis la laisser lever dans un endroit chaud (dans le four, avec la lumière allumée par exemple) pendant 2 heures. Porter le four à 190° et cuire la pâte pendant une vingtaine de minutes.

Porter l'eau et le sucre à ébullition et laisser bouillir à gros bouillons pendant 10 minutes, pour obtenir un sirop. Couper le feu et aromatiser avec l'alcool d'amandes.

Démouler le gâteau sur une assiette profonde et l'arroser de sirop bouillant, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte ait tout absorbé. Laisser refroidir complètement.

Prélever un peu de lait de soja sucré dans un bol. Porter le reste à

ébullition avec le sucre vanillé. Mélanger au lait prélevé le sucre et la fécule de maïs. Dès que le reste du lait est à ébullition, y verser le mélange fécule/sucre/lait de soja et laisser épaissir quelques instants. Arrêter la cuisson et incorporer la poudre d'amandes, la margarine en parcelles et l'alcool d'amandes. Laisser refroidir.

Couper le gâteau en deux parties. Tartiner le bas de crème et remettre en place le dessus du gâteau. Tartiner les bords et le haut du gâteau de crème.

Mélanger au café du sucre glace jusqu'à obtenir un fondant qui ne coule pas. L'étaler sur le dessus du gâteau. Décorer les bords de pralin et le haut de cubes de fruits séchés.