



# Gâteau basque

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 pers.

Préparation | 45 min

Cuisson | 25 min

Repos | 1h + 1 nuit

## INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre à température ambiante
- 90 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amande
- 5 g de vanille liquide
- 50 g d'œufs (env. 1 œuf)
- 5 g de sel
- 250 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille ou des graines de vanille
- 2 jaunes d'œufs\*
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de d'amande en poudre
- 2 cl de Rhum
- 100 g de confitures noires
- 1 œuf

## Préparation de la pâte

Dans le bol de votre robot, muni de la feuille, crémer votre beurre à vitesse moyenne avec le sucre, la poudre d'amande et le sel.

Ajouter la vanille et les œufs. Bien, homogénéisez puis ajoutez la farine.

Travailler la pâte rapidement (ne pas trop pétrir), faire une boule, filmer et réserver 1h au frigo.

Pour ceux et celles qui n'ont pas de robot, pas d'inquiétude, voici la version sans robot :

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients et mélanger à la main, ça colle un peu au début, mais lorsque la pâte sera prête, ça ne collera plus.

Comme pour la version avec robot, le beurre doit bien être incorporer sans pour autant trop travailler la pâte.

## Préparation de la crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Dans un saladier, blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine.

Versez  $\frac{3}{4}$  de lait chaud vanillé, bien mélangez et remettre à épaissir sans cesser de fouetter.

Une fois, la crème épaissie, versez-là dans un saladier, et ajouter le rhum et la poudre d'amande.

Réservez en filmant au contact pour ne pas que votre crème croûte au contact de l'air.

Laisser refroidir.

## Dressage du gâteau

Préparez la dorure, en battant l'œuf.

Séparez votre pâte en 2/3 et 1/3. Réservez au frais, le plus petit bout.

Fleurez votre plan de travail légèrement avec la farine. Abaissez le plus gros bout de pâte (ne pas étaler finement, vous devez garder de l'épaisseur !).

Foncez votre moule avec, bien monter sur les parois.

Napper le fond avec la confiture. Puis dressez la crème pâtissière avec une maryse.

Rabattre les bords de pâte sur la crème, badigeonnez de dorure.

Abaissez votre seconde pâte (plus petite), en gardant de l'épaisseur. Venir couvrir la crème. Sceller les bords en pressant fermement \*\*\*avec les doigts.

Dorer la surface à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.

Faire des dessins avec une fourchette, si vous avez la foi, vous pouvez dessiner une croix basque !

Faire cuire dans la partie basse de votre four préchauffé à 210°C pendant 25 min ou à 160°C 40 min.

Bien, surveillez la cuisson, si ça dore trop vite, couvrir de papier alu.

Laissez refroidir votre gâteau avant de le démouler ; puis réservez-le jusqu'au lendemain.