

GATEAU BASQUE

Pour 8 personnes

Préparation : Pâte : 30min (repos 1 nuit)

Crème et montage : 40min

Cuisson : 35/40min

LA PÂTE

Ingrédients :

200g de beurre mou

200g de sucre roux

2 jaunes d'œufs + un œuf entier

300g de farine

25g de poudre d'amande

½ sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Dans un saladier, incorporer le beurre mou, l'écraser puis mettre le sucre roux.

Travailler à la main. Rajouter les œufs. Travailler à la main.

Rajouter la farine, la levure, le sel et la poudre d'amande. Travailler à la main.

Faire une boule. Mettre dans du film transparent. Laisser reposer une nuit au frais.

Le lendemain, diviser la pâte en deux portions : l'une un peu plus grande pour le fond, l'autre pour le couvercle. Les étaler. Mettre au frigo le couvercle le temps de réaliser la crème.

LA CREME

Ingrédients :

30cl de lait

80g de sucre en poudre blanc

2 jaunes d'œufs

30g de maïzena

30g de beurre

30g de poudre d'amande

sucre vanillé ou une gousse de vanille

rhum

une pincée de sel

Blanchir (mélanger au fouet) les œufs et le sucre.

Ajouter la maïzena et le beurre fondu. Remuer.

Mettre 1/3 du lait chaud. Remuer.

Mettre sur le feu le reste du lait. Y ajouter la préparation. Remuer jusqu'aux premiers bouillons.

Bien remuer. Laisser refroidir. Rajouter le rhum. Remuer.

Montage

Dans un moule beurré et fariné, mettre la pâte servant au fond du gâteau en la faisant remonter légèrement sur les bords. Rajouter la crème refroidie et recouvrir le tout avec la pâte servant au couvercle, sortie du frigo.

Tracer des décorations à la fourchette. Napper avec 1 jaune d'œuf + eau + crème fraîche + sel, pour dorer. Faire 3 petites cheminées sur le couvercle du gâteau.

Préchauffer le four à 160°C et enfourner 35/40 minutes. Démouler à froid.

[Source :](#) « Je découvre » Espelette, Ainhoa, Sare et Ascain par AURORE LUCAS et LINDA RIEU