

RECETTES du Pays

Recette du Gâteau Basque

POUR UN GRAND GÂTEAU



Pour la pâte : 250 g de beurre - 200 g de sucre - 10 g de sel - 2 œufs - 500 g de farine - 1 paquet de levure chimique

Pour la crème : 1/2 litre de lait - 1/2 gousse de vanille - 6 jaunes d'œufs - 100 g de sucre - 40 g de farine - 100 g d'amandes en poudre - 3 gouttes d'essence d'amande amère - 2 bouchons de rhum

Pour la dorure : 1 jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe de lait

Préparation de la crème

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec les 2/3 du sucre et les graines de la gousse de vanille. Ajouter le rhum et l'essence d'amande amère. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le restant du sucre et incorporer la farine. Verser petit à petit le lait bouillant dans ce mélange toujours en battant. Remettre la préparation dans la casserole, ajouter la poudre d'amande et faire épaissir à feu doux

pendant 2 min environ. Retirer du feu. Verser la préparation dans un saladier puis couvrir d'un film ou d'un peu de farine afin d'éviter qu'une croûte ne se forme.

Préparation de la pâte

Dans un saladier, verser la farine, la levure chimique et les œufs. Mélanger avec une cuillère en bois. Verser le sucre, le sel et ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir la pâte à la main jusqu'à obtenir une boule. L'envelopper avec du film alimentaire et la placer au frais pendant 2 heures minimum voire une nuit.

Montage et cuisson

Séparer la pâte en deux tiers, un tiers. Etaler la partie de pâte «deux tiers» et la poser dans un moule beurré et fariné. Remonter un peu sur les côtés les bords de la pâte avec les doigts puis répartir ensuite la crème. Etaler le reste de pâte, souder les bords.

Diluer le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner la pâte. Avec une fourchette, dessiner des motifs et enfourner pendant 35 minutes à 190°C. Laisser refroidir dans le moule.

NB - On peut rajouter de la confiture de cerise noire à étaler sur le fond de la pâte avant la crème.

BON GÔUTER !!!

