

Gâteau basque



Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Recette pour un moule de 22cm

Ingrédients :

- pour la pâte :

- * 250g de farine
- * 125g de sucre
- * 125g de beurre demi sel
- * 2 œufs
- * 1 càc de vanille en poudre
- * 1/2 sachet de levure chimique

- pour la crème :

- * 1/4 de litre de lait
- * 2 jaunes d'œuf
- * 50g de sucre
- * 40g de farine
- * 70g d'amande en poudre
- * 20g de beurre

* 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation :

1/ Préparer la pâte. Mélanger ensemble la farine, le sucre, la levure et la vanille en poudre. Ajouter le beurre fondu et les œufs entiers. Former une boule de pâte et réserver au frigo le temps de préparer la crème.

2/ Faire chauffer le lait. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajouter la farine. Une fois que le lait bout et monte dans la casserole, le verser sur le mélange jaune/sucre/farine. Ajouter la poudre d'amande et le beurre. Remettre à chauffer quelques minutes sur feu doux pour faire épaissir.

3/ Sortir la pâte du frigo et former 2 boules. Étaler la première boule de pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la placer dans un moule à tarte beurré (ne couper pas les bords).

4/ Étaler la crème aux amandes sur le fond de pâte puis replier les bords de la pâte vers l'intérieur.

5/ Étaler la 2e boule de pâte sur un plan de travail fariné, puis découper un rond de même diamètre que votre moule.

6/ Placer le rond de pâte sur la crème et souder doucement les bords du bout des doigts. Badigeonner de jaune d'œuf et réaliser des stries sur le gâteau à l'aide d'une fourchette.

7/ Cuire environ 30 minutes à 180° (four chaud).

Bon appétit !!!