

Gâteau Basque

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Une recette de gâteau simple (de la pâte sablée et de la crème pâtissière) pour un résultat très bon et apprécié des gourmands...

Quantité : **16** personnes
Préparation : 30 min
repos : 2 x 30 min
Cuisson : 35 min
Four : 180°C

Ingrédients (Gâteau de 30 cm)

Pâte sablée levée	Crème pâtissière amande
400 g de farine	0.5 L de lait
200 g de beurre	4 jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule	100 g de sucre semoule
1 œuf entier + 1 jaune	30 g de fécule de maïs
4 g de sel (1% de la farine)	1 gousse de vanille
5 g de levure chimique	4 cl de Rhum
Dorure	100 g de poudre d'amandes
1 jaune d'oeuf + 1cs eau	Extrait d'amande amère

Réalisation

Pâte sablée levée



Tamiser la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf et le jaune légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais minimum 30 minutes.

Crème pâtissière amande

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Enlever la gousse de vanille et verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes sans cesser de remuer.

Ajouter la poudre d'amandes, l'extrait d'amande amère et le Rhum puis mélanger. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire au contact et réserver au frais.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage et cuisson



Séparer la pâte sablée en deux pâtes : une de 500 g et l'autre de 350 g et abaisser les deux pâtes entre deux feuilles de papier sulfurisé : un premier disque de 33 cm et un second disque de 30 cm.

Foncer un cercle de diamètre 30 cm avec le disque de 33 cm (pâte de 500 g). Répartir uniformément la crème pâtissière sur la pâte. Il est possible de ne pas mettre la totalité de la crème.



Recouvrir le tout du second disque de 30 cm (pâte de 350 g) et souder les bords en appuyant tout le tour. Dorer au jaune d'oeuf avec un pinceau

Faire des motifs avec une fourchette. Mettre au frais 30 minutes



Enfourner à 180°C pendant 35 minutes. A la sortie du four, déposer le gâteau sur une grille et passer une lame de couteau le long du cercle pour décoller le gâteau.



Disposition le gâteau sur l'assiette de service, découper ici 16 parts (généreuses vues le diamètre du cercle utilisé)

