

Gâteau basque

Ingrédients pour la pâte :

100 g. de sucre
100 g. de beurre
2 jaunes d'œufs
200 g. de farine, levure chimique
Eau de fleur d'orangers
Pour dorer. : un jaune d'œuf et un peu de lait

Préparation :

Battre le beurre mou avec le sucre.
Ajouter les jaunes d'œufs et la fleur d'orangers.
Mélanger rapidement.
Ajouter la farine mélangée à la levure.
Travailler pour obtenir une pâte homogène.

Pour la crème pâtissière :

80 g. de sucre
0,4 l de lait
60 g. de farine
4 jaunes d'œufs
Parfum vanille

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange blanc.
Ajouter la farine.
Faire chauffer le lait avec la vanille.
Verser le lait bouillant sur l'appareil, remettre à cuire dans la casserole.

Montage et cuisson :

Foncer le moule avec un premier disque de pâte d'environ 1 cm d'épaisseur
Déposer la crème pâtissière refroidie, égaliser.
Ajouter un second disque avec le reste de la pâte.
Dorer à l'œuf battu avec du lait, décorer avec la pointe d'un couteau.

Cuisson à four préchauffé, 170 °C pendant environ 15 mn.

