

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va repartir avec un gâteau classique : le gâteau basque.



Un gâteau basque c'est tout simplement une pâte sablée bien beurrée garnie soit de crème parfumée au rhum, soit à la cerise. Maintenant il en existe aussi au chocolat...

Nous allons faire le gâteau basque dit traditionnel, c'est-à-dire à la crème.

La caution morale que j'ai sur cette recette vient de mon collègue Julien qui a dit de ce gâteau : « Il est bon...pas aussi bon que celui de ma grand-mère mais il est bon »...J'ai pris ça pour une validation :-D .

Ah et pour ceux qui suivent, la recette de la pâte est effectivement la même que celle de [l'entremet au yaourt de brebis et à la mûre](#).

Allez c'est parti pour un gâteau pour 6 personnes de 20 cm de diamètre.

A – INGREDIENTS

1. **Pour la pâte à gâteau basque :**

- 165 g de beurre pommade.
- 165 g de sucre.
- 83 g de poudre d'amande.
- 41 g d'œuf.
- 1 jaune.
- 1,5 g de sel.
- 206 g de farine T55.
- 52 g de farine T45 (ou tout T55).

2. **Pour la crème :**

- 150 g de lait entier.
- 150 g de crème liquide 35% MG.
- 1 gousse de vanille.
- 3 jaunes d'œuf.
- 50 g de sucre.
- 15 g de maizena.
- 22 g de rhum brun.

B – PREPARATION :

1. **La pâte à gâteau basque :**

- Dans un grand récipient, mélangez ensemble, avec une spatule, le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amande.
- Quand le mélange est homogène et sableux, incorporez les œufs et le jaune un par un.



- Quand le mélange est homogène incorporez les farines et le sel.
- Pétrissez légèrement à la main.
- Mettez en forme rectangulaire, filmez et laissez au réfrigérateur 2 h ou une nuit.



2. La crème :

- Coupez, grattez la gousse de vanille et mettez-la dans le lait et la crème.
- Portez à ébullition et laissez infuser 10 min.
- Fouettez pour faire blanchir les jaunes avec le sucre et la maïzena.
- Reportez les liquides à frémissement, retirez les gousses et versez sur les jaunes blanchis.
- Remettez dans la casserole et faites chauffer jusqu'à 82°C, sans cesser de fouetter.
- Versez le rhum et maintenez la cuisson pendant 1-2 min.



- Débarrassez et filmez au contact.
- Mettez en poche avec une douille lisse de 10 mm.

C – MONTAGE :

- Préchauffez le four à 155°C
- Etalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre.



- Avec les chutes réalisez un boudin de 1 cm et le positionner sur le pourtour du disque.



- Pochez la crème sur le disque.



- Déposez le 2^{ème} disque pour fermer le gâteau.



- Rayez le dessus du gâteau avec une fourchette.



- Badigeonnez d'œuf battu avec un pinceau.
- Enfourez pendant 45-50 min.
- Démoulez et laissez refroidir sur grille.
- Laissez au réfrigérateur 1 à 2h et si possible jusqu'au lendemain.
- Dégustez à température ambiante.



Vous pouvez également associer ce gâteau basque avec [le sorbet à la cerise](#) que nous avons réalisé en début de mois.



Bon appétit !!

DIM AUX FOURNEAUX