Le Gâteau Basque

Temps de Préparation : 40 minutes – Temps de Repos : 2 heures – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Moyenne

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **225 g de farine tamisée**
- **175 g de beurre mou**
- **125 g de sucre semoule**
- **85 g de poudre d'amandes**
- **25 g d'œuf battu (le reste servira pour la dorure)**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 pincée de sel**
- **les zestes d'un demi citron**

Pour la garniture :

- **45 g de sucre semoule**
- **25 cl (ou 250 g) de lait entier ou demi-écrémé**
- **20 g de farine tamisée**
- **3 jaunes d'œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (ou 1 gousse de vanille)**

1. *Dans un premier temps, nous allons attaquer la pâte.*
   Dans un saladier, placer la poudre d'amandes avec le sucre semoule et le beurre mou.

2. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule puis y ajouter les zestes de citron.

3. Verser le jaune d'œuf ainsi que les 25 g d'œufs battus puis mélanger à nouveau.

4. Incorporer petit à petit la farine avec le sel et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

5. Former une boule avec la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. *Dans un second temps, nous allons préparer la garniture.*
   Dans une casserole, verser le lait puis porter le tout à ébullition sur feu moyen.

7. Pendant ce temps et dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.

8. Une fois le lait à ébullition, incorporer le mélange précédent tout en mélangeant avec un fouet.

9. Cuire la crème sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle épaississe.

10. Lorsque la crème est cuite, verser le rhum (ou la vanille) puis faire bouillir durant 1 minute sans jamais cesser de remuer.

11. Réserver la crème dans un saladier et à température ambiante.

12. Une fois que la pâte a suffisamment reposé, la couper en 2 morceaux égaux.

13. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

14. Travailler légèrement un morceau de pâte afin de le ramollir puis l'étaler pour former une base ronde d'environ 4 mm d'épaisseur.

15. A l'aide d'un cercle à tarte (de 20 ou 22 cm), détailler un rond de pâte puis le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

16. Avec l'excédent de pâte, former un boudin bien régulier afin de former le bord de tarte.

17. Appliquer le boudin sur le fond de pâte afin d'en faire tout le tour du cercle à tarte.

18. A l'aide d'une fourchette, piquer le fond de pâte sur toute sa surface.

19. Avec une poche à douille ou tout simplement avec une spatule, répartir l'ensemble de la crème sur le fond de pâte de manière uniforme.

20. Mouiller légèrement, à l'aide d'un pinceau et d'eau, tout le tour du bord de pâte afin d'obtenir une jointure parfaite.

21. Après avoir travaillé et étalé le second morceau de pâte, le placer sur le dessus de la tarte.

22. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, couper la pâte sur les bords du cercle puis ôter l'excédent de pâte.

23. Appliquer une fine couche de dorure avec un pinceau trempé dans le reste d'œuf battu.

24. Décorer le dessus du gâteau à l'aide d'une fourchette.

25. Enfourner pour 30 minutes jusqu'à obtenir un gâteau bien doré : c'est prêt !

 Il est important de laisser refroidir le gâteau avant d'ôter le cercle pour éviter tout accident.
Pour le déguster, il y a deux solutions : soit tiède à la sortie du four ou froid après quelques heures au réfrigérateur. A vous de choisir !
Il est également possible de varier la garniture, en remplaçant la crème par de la confiture de griottes ou de cerises noires !


Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !