

Gâteau Basque

3

=> La pâte :

300 gr de farine
3 pincées de sel
120 gr de beurre
200gr de sucre cristallisé
2 œufs
2 cuillères à soupe de rhum ou de vanille liquide
un sachet de levure chimique.



Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre. Puis, ajoutez la farine, la levure, les œufs, le sel et l'arôme. Bien mélanger. Laissez durcir la pâte au réfrigérateur à + 4°.

=> La crème :

½ litre de lait
3 œufs
125 gr de sucre semoule
40 gr de farine
2 cuillères à soupe de rhum ou de vanille liquide.

Dans un bol, fouettez les œufs et le sucre semoule. Ajoutez la farine et mélanger. Portez le lait à ébullition, précipitez la moitié dans le bol contenant la préparation œufs + sucre, mélangez.

Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition 3 à 4 minutes en remuant sans cesse. Ajoutez le rhum en fin de cuisson. Versez la crème dans le bol et laissez refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps, beurrez un moule de 22 cm de diamètre, le fariner. Prenez la pâte, la travailler légèrement, l'étirez sur une table farinée, épaisseur de 4 à 5 millimètres. Prenez-en une grosse moitié (60%) pour garnir le moule. Appliquez la pâte sur toute la surface, jusqu'au bord du moule. Abaissez les bords. Une fois la crème refroidie (20/25°), garnissez le moule. Allongez la pâte restante pour faire le « couvercle ». Dorez-le à l'œuf et rayez-le à l'aide d'une fourchette.

Cuire à feu doux 160°C durant 35 à 40 minutes.