

My Yummy Kitchen !

Le Gateau Basque (pour 6 personnes)

La pâte

2 œufs
125 gr de beurre pommade
125 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
250 gr de farine
la crème pour aller a l'intérieur :
2 jaunes d'oeufs
65 gr de sucre
25 gr de farine
¼ de litre de lait
50 gr de poudre d'amandes

La veille

Préparez la pâte et la crème.

La pâte

Mettre les 125gr de beurre pommade puis ajoutez les sucres au fouet, bien remuer puis ajoutez les oeufs et enfin ajoutez la farine mélangée avec la levure, faites une boule et mettez au frais recouvert d'un film alimentaire.

La crème :

Faites bouillir le lait avec un sachet de sucre vanillé ou un bâton de vanille fendu en 2.

Pendant ce temps dans un saladier, mettez les jaunes, ajoutez le sucre puis enfin la farine.

Lorsque le lait bout versez-le sur votre préparation. Bien remuer et remettez dans votre casserole sur le feu en ne cessant jamais de remuer. Au bout de 2 min d'ébullition, débarrassez dans votre saladier, saupoudrez d'un peu de sucre glace (pour éviter de faire une croûte) et laissez refroidir.

Le lendemain allumez votre four à 180°(th6)

Coupez votre boule en 2, allongez une 1ère abaisse, mettez-la au fond de votre moule recouvert d'un papier sulfurisé et remontez les bords jusqu'en haut. Réservez au frais.

Occupez-vous de la crème : ajoutez la poudre d'amandes, 2cls de rhum et remuez bien. Mettez la crème dans votre gâteau puis positionnez la 2eme abaisse dessus en soudant bien les bords avec ses doigts mettez de la dorure au pinceau (1jaune d'œuf délayé Avec 1 cuillère a soupe d'eau).

Enfin, striez votre gâteau à la fourchette.

Cuisson 40 min à 180°, laissez refroidir et dégustez.

Retrouvez mes recettes sur <http://etoiledebadiane.canalblog.com>

Bon appétit !