



## Gâteau Basque au Chocolat et piment d'Espelette(\*)



### Matériel Guy Demarle :

Moule Genoise Ø 24 cm réf. : FM 477  
Ou Cercle inox (haut) Ø24 cm  
1 Silpat : SP 4030  
1 spatule : MA113724

### Ingrédients :

Pour un gâteau de 8 à 10 p.

#### Pâte

300 g de farine  
75 g de sucre semoule  
75 g de sucre cassonade  
170 g de beurre souple,  
1 œuf entier + 2 jaunes  
1 citron non traité  
1 sachet de levure  
1 pincée de fleur de sel  
(1) Facultatif : 1 pincée de piment  
d'Espelette

#### Crème pâtissière au chocolat et piment d'Espelette(\*)

50 cl de lait entier  
4 jaunes d'œufs  
100 g de sucre  
50 g de fécule de maïs  
120 g de chocolat noir (Barry Ocoa  
70% pour moi)  
Quinzaine de pistole de chocolat  
(2) Facultatif : 1 pincée de piment  
d'Espelette

1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe de  
lait pour la dorure



### Recette

#### Pâte

Verser la farine et la levure tamisée dans le bol d'un robot pâtissier et former un puits. Dans le puits ajouter les œufs battus, le sucre, le sel, ((1) le piment d'Espelette), le zeste du citron râpé et le beurre en petits morceaux. Amalgamer à l'aide de la feuille du robot (vitesse moyenne) lorsque tous les éléments sont incorporés (ne pas trop travailler la pâte), former un rectangle, filmer et laissez reposer au moins deux heures au réfrigérateur.

Possibilités de faire cette pâte à la main procéder de la même façon dans un cul de poule et mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule, d'une corne à pâtisserie ou à la main.

#### Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait à ébullition.

Pendant ce temps blanchir les œufs avec le sucre, lorsque le mélange a blanchi incorporer la fécule de maïs.

Lorsque le lait entre en ébullition, verser sur les œufs blanchis. Bien mélanger et remettre dans la casserole.

Cuire 4 à 5 minutes sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaissie et brillante. Ajoutez le chocolat et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Si vous avez opté pour la touche basque en + ajoutez le piment d'Espelette (2), mélanger.

Versez sur une silpat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Divisez la pâte en deux (environ un tiers et deux tiers).

Abaissez le plus gros morceau de pâte et foncez le cercle beurré et fariné en laissant un bourrelet sur le bord.

Verser la crème pâtissière refroidie uniformément sur toute la surface de la pâte (sauf sur les bords). Parsemez de quelques pistoles de chocolat

Abaissez le deuxième morceau de pâte et couvrez la crème.

Soudez les bords des pâtes ensemble en pressant bien avec les doigts. Dorez le dessus avec le jaune d'œuf et le lait battu.

Rayez la surface de la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez 30 à 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

