



### GÂTEAU BASQUE



Pour 2 cercles de 22 cm de diamètre et 3cm de haut.

**La pâte à gâteau basque à préparer la veille :** 250g de beurre, 215g de cassonade, 125g de poudre d'amande, 2 œufs, 310g de farine T55, 3g de levure chimique, 1/4 de cuillère à café de vanille en poudre, 4 pincées de fleur de sel. Pour les moules : 25g de beurre mou. Pour la dorure : 1 œuf, 1/2 jaune d'œuf, 1 pincée de sel.

Dans la cuve du robot mélanger 10 secondes le beurre et la cassonade ajouter ensuite le sel, la poudre d'amande et la vanille. Incorporer les œufs, puis en dernier la farine tamisée avec la levure. Laisser tourner 20 secondes et ne plus travailler la pâte. L'aplatir grossièrement, l'entourer de film alimentaire et la réserver 24 heures au réfrigérateur.

**La crème :** 1/4 de litre de lait frais entier, 20g de très fine semoule de blé, 1 gousse de vanille, le zeste d'1/2 citron finement râpé, 65g de cassonade, 1 jaune d'œuf, 15g de farine, 65g de crème liquide entière, 2cc de rhum agricole brun.

Verser le lait dans une casserole. Fendre la gousse de vanille, récupérer les graines et les mettre avec la gousse dans la casserole, ajouter le zeste de citron. Porter à ébullition et verser la semoule. Laisser cuire 5 min sans cesser de remuer à la spatule. Mélanger dans un cul de poule le jaune, la cassonade et la farine les ajouter dans la casserole et laisser cuire comme pour une crème pâtissière. Faire bouillir la crème et l'ajouter à la pâtissière ainsi que le rhum. Bien mélanger, filmer au contact et laisser refroidir.

**Le montage :** beurrer les cercles et les poser sur une plaque recouverte de papier silicongé. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3mm. Découper 2 disques de la taille de chaque cercle. Garnir le fond des moules avec un disque de pâte et pour le pourtour des cercles découper des bandes rectangulaires de 2cm de haut. Garnir le centre du gâteau avec la crème, rabattre un peu la pâte des bords sur la crème, couvrir avec la seconde abaisse et coller les différents morceaux de pâte à l'eau froide.

**La dorure** : dans un bol, casser l'œuf ajouter le 1/2 jaune et le sel, fouetter. Dorer les gâteaux au pinceau et rayer les bords avec les dents d'une fourchette. Enfourner dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante pendant 40/45 min à vérifier. Laisser refroidir sur grille et déguster 2 jours après.

La cuisine de Mercotte©2013  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)