



## GATEAU BASQUE REVISITÉ PAR MICHALAK



**La pâte à gâteau basque** : 164g de beurre, 140g de cassonade, 80g de poudre d'amande, 66g d'œufs, 2g de levure chimique, 200g de farine T55, 2g de fleur de sel, 2g de vanille en poudre.

Dans la cuve du robot sabler le beurre, la cassonade, la poudre d'amande, le sel, la vanille en poudre ajouter la farine tamisée avec la levure puis l'œuf. Laisser tourner jusqu'à ce que le pâton de forme. Étaler la pâte entre deux feuilles guitare ou de papier cuisson sur 1cm d'épaisseur, et laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur. Beurrer les cercles à pâtisserie, après les avoir utilisés comme des emporte-pièces pour découper les fonds de gâteau, les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante pendant environ 30min à vérifier.

**Le confit de fruits rouges** : 195g de griottes billes, 100g de framboises billes, 100g de myrtilles billes, 20g de sucre, 6g de gélatine en poudre réhydratée dans 30 gr d'eau. Mettre les fruits dans une casserole avec le sucre puis faire chauffer à feu doux jusqu'à obtenir un jus, passer au chinois, ajouter la gélatine, bien mélanger et débarrasser sur un plaque ou dans un bac gastro. Filmer et faire gélifier au congélateur.

**La chantilly Vanille Tonka** : 300g de crème liquide 35% MG, 30g de mascarpone, 20g de cassonade, 1 gousse de vanille, QSP de fève tonka.

Monter la crème avec le mascarpone, ajouter la cassonade, les graines de la gousse de vanille et éventuellement un peu de fève tonka râpée à la microplane.

**La finition** : zeste de citron jaune et/ou vert, quelques brisures de spéculoos, un peu de fève tonka râpée.

Tartiner une fine couche de confit de fruits rouges sur les fonds de biscuit basque, pocher la chantilly dessus à l'aide d'une douille à St Honoré. Zester à la microplane le citron et la fève tonka. Ajouter quelques morceaux de spéculoos ou de fines feuilles de chocolat ivoire et éventuellement quelques gouttes de confit de fruits rouges.

