



GATEAU BASQUE DE THIERRY BAMAS



Pour un cercle à tarte de 20cm/22cm ou un moule à manqué.

La pâte : 240g de beurre pommade, 250g de sucre roux (au lieu de 270g), 1 œuf entier et 2 jaunes, 375g de farine T65, 4.5g de levure chimique, 2.5g de sel. Comme toujours tous les éléments doivent être à température ambiante. Crémier au fouet plat le beurre pommade et le sucre, incorporer l'œuf et les jaunes, puis la farine tamisée avec la levure et le sel. Attention de ne pas corser la pâte. L'étaler entre 2 feuilles guitare sur 5mm d'épaisseur et la laisser reposer.

La crème pâtissière : 25cl de lait, 50g de sucre (au lieu de 60) 2 jaunes d'œufs, 30g de fécule, 40g de beurre, 50g de poudre d'amandes, 1 gousse de vanille, 1cs de bon rhum brun. Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet. Verser en pluie la fécule en l'incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille. Ajouter les $\frac{3}{4}$ du lait au mélange jaune sucre fécule, mélanger vivement, puis verser le tout dans la casserole. Ajouter la poudre d'amandes. Porter à ébullition et laisser épaissir sur le feu une bonne minute sans cesser de remuer, la crème doit se détacher des bords de la casserole. Ajouter hors du feu le beurre et le rhum. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir.

La finition : 1 jaune pour la dorure.

Détailler deux disques de pâte. Foncer le cercle beurré ou le moule à manqué avec le premier disque de pâte, égaliser les bords au couteau. Pocher la crème refroidie aux $\frac{2}{3}$ de la hauteur du cercle et sans aller jusqu'aux bords. Recouvrir avec l'autre disque de pâte, le fariner légèrement et passer un coup de rouleau pour souder les bords. Tracer des croisillons. Dorer le dessus du gâteau au jaune d'œuf et cuire 40 min environ à 160°.

