



GATEAU BASQUE AU CHOCOLAT



Pour 6 à 8 personnes et un cercle à entremets de 20 cm.

La pâte : à préparer la veille. 220g de beurre, 200g de sucre semoule, 1 œuf entier plus 3 jaunes, 2g de sel, 300g de farine T55, 30g de poudre d'amandes et 5g de levure chimique. Dans la cuve du robot ou dans un grand cul de poule, crémer le beurre pommade, le sucre et le sel. Ajouter petit à petit l'œuf et les jaunes légèrement battus à la fourchette. Quand l'appareil est homogène ajouter la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec la levure. Ne pas trop travailler la pâte. L'étaler entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 1cm et la réserver une nuit au réfrigérateur.

La crème chocolat : 240g de **Guanaja** ou d'un chocolat noir à 70%, 110g de lait entier, 310g de crème fleurette à 35% MG, 25g de beurre, une pincée de sel, 2 œufs. 1/2 œuf battu pour la dorure.

Fondre le chocolat au bain marie. Porter le lait et la crème à ébullition et réaliser une émulsion en versant le mélange en plusieurs fois sur le chocolat fondu. Ajouter le beurre et le sel. Laisser tiédir à 35° environ et incorporer les œufs.

La finition et la cuisson : préchauffer le four à 175° chaleur tournante. Découper 2 disques de pâte de 20cm puis des bandes de 4cm de hauteur. Foncer le cercle à entremets en posant un disque de pâte au fond et les bandes sur le pourtour. Verser la crème chocolat en remplissant le cercle aux 3/4. Refermer le gâteau avec le second disque de pâte. Dorer au pinceau et rayer la surface à la fourchette pour obtenir un quadrillage. Enfourner 30 à 35 min à vérifier. Laisser refroidir le gâteau avant de retirer le cercle. Ce gâteau se conserve 2 jours à température ambiante. Ne pas le mettre au réfrigérateur il deviendrait humide.

