

Gâteau basque

Pour : 4 à 6 personnes / Durée : 2 h 45 / Difficulté : Moyen



Ingrédients :

- 300 g de farine,
- 200 g de sucre,
- 40 g de tant pour tant (le tant pour tant est un mélange a part égale de sucre semoule et d'amandes en poudre),
- 1 œuf,
- 1 jaune d'œuf,
- 120 g de beurre,
- sel fin,
- les 3/4 d'un paquet de levure chimique (8 g environ),
- 1 dose de Pernod,
- 1 goutte d'amande amère,
- 1/2 litre de crème pâtissière,
- rhum,
- 1 jaune d'œuf (dorure)

Phases techniques :



1

Préparer tous les ingrédients.



4

Ajouter les œufs ...



2

Blanchir le beurre avec le sucre...



5

... bien mélanger



3

... et le tant pour tant



6

Ajouter la levure chimique ...

- 7**  ... le Pernod (2 cl)...
- 8**  ... l'amande amère ...
- 9**  ... le sel ...
- 10**  ... et la farine.
- 11**  Mélanger avec les doigts.
- 12**  ... afin d'obtenir une pâte homogène. Ne pas trop la travailler. Laisser reposer au frais 1 heure minimum.
- 13**  Pendant ce temps, confectionner la crème pâtissière. L'aromatiser au rhum et à l'amande amère.
- 14**  Abaisser la pâte.
- 15**  La positionner sur le rouleau à pâtisserie afin de la manipuler sans peine.
- 16**  Foncer un cercle à tarte beurré en faisant déborder la pâte sur le pourtour du moule.
- 17**  Dorer la bordure de la pâte au jaune d'œuf battu avec un peu d'eau (dorure).
- 18**  Garnir le fond de la pâte de crème pâtissière.
- 19**  Abaisser à nouveau un autre disque de pâte à gâteau basque.
- 20**  La positionner sur le rouleau à pâtisserie afin de la manipuler sans peine.
- 21**  Recouvrir le gâteau.
- 22**  Presser les bords du moule pour faire adhérer la pâte et coupez-en l'excédent.
- 23**  Dorer la surface du gâteau au jaune d'œuf ...
- 24**  ... et décorer à l'aide d'une fourchette en faisant des stries.
- 25**  Cuire à 150°C pendant 1 heure
- 26**  Au terme de la cuisson le gâteau doit être bien doré.
- 27**  Laisser refroidir avant de retirer le cercle et de le couper.