

Gâteau basque au citron

Ingredients
Crémeux au citron
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
140g de jus de citron
100g de sucre
1 citron
22g de maïzena
60g de crème liquide entière
Biscuit
145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
220g de farine
3 jaunes d'oeuf
Dorure
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Crémeux citron

- Pour un cercle de 16cm-

Mlanger ensemle le sucre et le zest du citron

Ajouter les oeufs, les jaunes d'oeuf, la mazena et mlanger

Verser le jus de citron et mlanger

Faire chauffer en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer la crme liquide

Verser dans le cercle et mettre au conglateur

Biscuit

Fouetter ensemble le sucre glace et le beurre mou

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu' obtenir un mlange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Filmer la pte et mettre au frais 30 minutes

Montage et dorure

Beurrer le moule ou cercle de 18cm

Etaler la pte pour faire un cercle de 20cm et un autre de 18cm

Dposer celui de 20cm dans le fond

Poser le crmeux citron

Recouvrir du cercle de 18cm

Mlanger ensemble le jaune d'oeuf et le lait

Etaler au pinceau sur la pte et faire des dessins l'aide d'une pointe de couteau ou d'une fourchette

Prchauffer le four 180C

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Mettre au frais 3 h avant la dgustation