

Gâteau basque à la pistache

Ingredients
Crème pâtissière pistache
250ml de lait
60g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
80g de purée de pistache
Biscuit
140g de beurre mou
140g de sucre glace
3 jaunes d'oeuf
3g de levure chimique
220g de farine
Dorure
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de crème liquide entière
des pistaches hâchées

Crème pâtissière pistache

Faire chauffer le lait

Fouetter les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena ensemble

Verser le lait chaud dessus et mlanger

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la prparation paississe

Incorporer la pure de pistache

Bien mlanger, filmer au contact et mettre au frais au moins 2h

Biscuit

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

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 1h

Montage et dorure

Etaler la pte entre 2 papiers cuisson et dcouper 2 cercles : 1 de 24cm et 1 de 20cm

Beurrer le moule ou cercle de 20cm

Garnir le fond avec le cercle de pte de 24cm qui donnera une bordure de 2cm tout le tour

A l'intrieur taler la crme ptissire que l'on dtend au pralable

Recouvrir du cercle de 20cm, jointer doucement les 2 ptes

Pour la dorure : mlanger le jaune d'oeuf et la cuillre soupe de crme

A l'aide d'un pinceau badigeonner le gteau et parsemer de pistache haches

Mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 175C

Enfourner 50 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Mettre au frais 3 h avant la dgustation