



Gâteau basque

Ingredients

Crème pâtissière

250g de lait
40g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à café de poudre de vanille
25g de maïzena

Pâte à biscuit

145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
3 jaunes d'oeuf
220g de farine

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé et la poudre de vanille

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

Verser le lait chaud dessus et mélanger

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe

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

Pâte à biscuit

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu'à obtenir un mélange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Montage

Etaler la pâte entre 2 papiers cuisson et découper 2 cercles : 1 de 24cm et 1 de 20cm

Beurrer le moule ou cercle de 20cm

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

A l'intérieur étaler la crème pâtissière que l'on détend au préalable

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

Pour la dorure : mélanger le jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner le gâteau et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Remettre un coup de dorure et à l'aide d'une pointe de couteau faire des dessin sur le dessus du gâteau

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation
