



Gâteau basque à la cerise TM

Ingredients

145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
3 jaunes d'oeuf
220g de farine
330g de confiture de cerise

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre glace 20s/vitesse 4

!!!! ATTENTION ---> peser la levure avec une balance précise, au gramme près ! le thermomix ne conviendra pas !

Verser la farine et la levure 30s/vitesse 3.5

Ajouter les jaunes d'oeuf 10s/vitesse 3.5

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Montage

Étaler 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 confiture de cerise que l'on détend au préalable

Recouvrir du cercle de 20cm, joindre 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



Gâteau basque à la cerise TM

