



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau basque à la crème pâtissière .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la pâte :

- 1 gros œuf
- 1 jaune de gros œuf (pour le dorage)
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de vanille de Madagascar
- 150 g de sucre glace
- 2 jaunes de gros œufs
- 200 g de beurre
- 300 g de farine

Pour la crème pâtissière :

- 1 c.à.c de rhum
- 1 sachet de vanille de Madagascar
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère
- 2 jaunes de gros œufs
- 25 g de beurre
- 30 g de farine
- 4 c.à.s d'amandes en poudre
- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 50 g de sucre en poudre

Préparation de la pâte :

- Anticiper la recette en mettant à température ambiante 250 g de beurre (1 plaquette)
- Dans un saladier mélanger l'œuf entier et les 2 jaunes d'œuf, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel
- Rajouter à convenance des zestes d'agrumes. Fouetter jusqu'à blanchissement de la préparation
- Dans un autre saladier tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation à base d'œuf le mélange de farine et de levure
- Couper le beurre mou en petits dés et l'incorporer à la préparation, bien incorporer le beurre
- Façonner une grosse boule, la pâte sera alors collante, mais homogène
- Diviser la pâte 2/3 - 1/3. Disposer sur 2 films alimentaires séparés chacune des boules. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure

Préparation de la crème pâtissière :

- Dans un saladier tamiser la farine, la poudre d'amandes et l'extrait d'amandes amères
- Dans un autre saladier disposer 2 jaunes de gros œuf, le sucre en poudre et le sucre vanillé
- Fouetter l'ensemble à base d'œuf de façon à blanchir la préparation. Ajouter la préparation à base de farine
- Ajouter le beurre coupé en petits dés, incorporer l'ensemble à la main pour former une pâte homogène
- Faire chauffer le lait à léger frémissement puis ajouter à la préparation, diluer en fouettant énergiquement
- Faire chauffer environ 2-3 minutes cette préparation. Laisser refroidir, protéger d'un film alimentaire
- Mettre au réfrigérateur jusqu'au terme du repos de la pâte. Beurrer et fariner un moule de 22 cm de diamètre
- Disposer au fond le pâton 2/3 préalablement étalé sur un plan de travail fariné
- Répartir la pâte sur toute la surface, faire un bourrelet sur les bords. Verser et étaler la crème pâtissière sur toute la surface de la pâte
- Disposer le pâton 1/3 préalablement étalé à la largeur du moule, souder les bords. Avec le dos de la lame d'un couteau former des croisillons
- Dorer le dessus de la pâte avec un mélange d'un jaune d'œuf et 2 c.à.s d'eau. Enfourner à four préchauffé à 165°C th.5-6 pendant 45 minutes
- Surveiller la cuisson au bout de 30 minutes et protéger au besoin d'un papier aluminium

Astuces : Préparer la crème pâtissière la veille, cela fera gagner du temps le jour. J'ai doublé le lait (25 cl) pour une crème + liquide



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs