

LA RECETTE DE GWLADYS



TITRE

Gâteau Basque

Pour tout vous dire je suis Béarnaise, Pays d'Henri IV, mais ayant fait mes études et vécu au Pays basque, ma famille de cœur est là-bas. C'est pour cela que je tiens souvent à vous faire partager des recettes de ce beau pays. Voici donc la recette (Originale !) du gâteau Basque.

(Mais vous pouvez aussi, selon vos envies, le garnir d'une confiture, aux cerises noires comme là-bas, ou de tout autre confiture ou d'une crème au chocolat par exemple).

Il m'est interdit de révéler le nombre de calories de cette recette. Indice: elles sont à la hauteur du réconfort qu'il apporte...

6/8 PARTS

TEMPS DE PRÉPARATION: 40 MINUTES

TEMPS DE CUISSON: 30 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR: 180°C

THERMOSTAT 6

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 200 g de beurre tempéré
- 4 jaunes d'œufs + 2 œufs moyens
- 200 g de sucre cristallisé
- 400 g de farine pâtissière
- 3 g de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique (ou 3 grammes de poudre à lever)

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- 1/2 litre de lait entier
- 2 jaunes et 1 œuf entier
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de farine pâtissière
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans un récipient, mettre le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel, bien les travailler.

Incorporez les 4 jaunes, puis les 2 œufs, et travaillez de nouveau.

Une fois cette pâte bien lisse, tamisez la farine et la levure ensemble, puis ajoutez à la pâte.

Formez une boule, enveloppez dans du papier cellophane et laissez reposer au réfrigérateur 1/2 heure minimum.

PRÉPARATION DE LA CRÈME

Dans une casserole, mettre le lait à bouillir, avec la gousse de vanille coupée en deux.

Dans un cul-de-poule, blanchir (battre ensemble) le sucre, les jaunes et l'œuf entier jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporez la farine petit à petit sans cesser de remuer.

Une fois que le lait bout, retirez la gousse de vanille en prenant soin de racler les grains de vanille avec la pointe d'un couteau pour les incorporer au lait.

Versez la moitié du lait progressivement dans votre mélange, tout en remuant.

Puis versez ce mélange sur le reste de lait dans la casserole. Remettez la casserole à feu moyen, et remuez sans cesse, jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

Sortez la crème du feu et ajoutez le rhum ambré.

Réservez la crème dans un saladier, la filmer au contact (le film touchant la crème afin que de la vapeur d'eau ne se développe pas à l'intérieur du récipient) et la laisser refroidir à température ambiante.

MONTAGE DU GÂTEAU

Étalez la pâte en rectangle sur 1/2 centimètre d'épaisseur et coupez deux cercles, un de la taille du moule et un légèrement plus grand.

Mettez le plus grand disque de pâte dans le moule, les bords remontants comme pour une tarte, ensuite la crème au centre.

Refermez avec le second disque. Repliez si besoin ou jointez-les d'eux disques avec les doigts. Dorez à l'œuf et faites de légers croisillons à l'aide d'une fourchette sans percer la pâte.

Enfournez à 180° C. Cuire 30 minutes environ, jusqu'à obtenir une belle couleur. Une fois cuit, sortir immédiatement du four et laissez refroidir complètement avant dégustation.

(Le lendemain, le gâteau est encore meilleur !)

Bon appétit ! / On Egin ! (en Basque).