

# Le gâteau basque



**Personnes :**

6-8



**Préparation :**

1h



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 2h



**Cuisson :**

Température : 160°C  
Temps : 40 min.

## Matériel spécifique

Cercle Ø 18 cm H 2 cm

Cercle Ø 22 cm H 2 cm

Règles 5 mm

## Liste des préparations

- ✓ Pâte à gâteau basque
- ✓ Crème pâtissière



# Les étapes

## J-1

- 🌀 **Réalisation de la pâte** Page **3**  
*Réserver 1 heure au réfrigérateur*
- 🌀 **Réalisation de la crème pâtissière** Page **4**  
*Réserver au réfrigérateur quelques minutes*
- 🌀 **Assemblage** Page **5**
- 🌀 **Application de la dorure (2 fois)** Page **5**  
*Réserver 1 heure au réfrigérateur*
- 🌀 **Cuisson** Page **6**  
*40 minutes à 160°C*

# La pâte à gâteau basque

## Ingrédients

- 220 g de farine T55
- 145 g de beurre doux
- 0,7 g de sel
- 150 g de sucre en poudre
- 75 g de jaune d'œuf (x4)
- 3,3 g de levure chimique
- 3 g de zeste de citron jaune

- o Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette afin de le ramener à température ambiante.
- o Découper 145 g de beurre en cubes.
- o Mélanger dans le bol du robot à l'aide de la feuille et jusqu'à obtention d'un appareil crémeux:
  - le beurre
  - 150 g de sucre en poudre
  - 3 g de zestes de citron
  - et 1 bonne pincée de sel.
- o Ajouter 220 g de farine T55 tamisée ainsi que 3,3 g de levure chimique.
- o Mélanger lentement jusqu'à obtenir un appareil sableux et homogène.
- o Ajouter 5 jaunes d'œufs (75 g) et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.  
Arrêter de mélanger lorsque la pâte commence à former un bloc.
- o Verser la pâte sur un silpat et former une boule bien ronde à l'aide des mains.
- o Découper cette boule en 2 parts inégales (l'une doit être légèrement plus grosse que l'autre).
- o Abaisser la plus grosse boule sur 5 mm d'épaisseur en s'assurant de pouvoir réaliser un disque de 22 cm de diamètre. Utiliser une feuille de cuisson sur le dessus pour éviter que la pâte ne colle au rouleau.
- o Réserver au réfrigérateur au minimum 2h.
- o Faire de même avec le pâton restant (plus petit) en réalisant cette fois-ci un disque de 18 cm.



# La crème pâtissière

## Ingrédients

- 250 g de lait entier
- 60 g de sucre en poudre
- 15 g de rhum ambré
- 40 g de jaune d'œuf (x2-3)
- 25 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 1 gousse de vanille

- Verser 250 g de lait entier (micro-filtré de préférence) dans une casserole. Ajouter une gousse de vanille fendue en deux et prélever l'intérieur à l'aide d'un couteau.
- Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à frémissement.
- Stopper la cuisson et laisser infuser 1 heure à couvert.
- Mélanger 40 g de jaunes d'œufs (x2-3) avec 60 g de sucre en poudre dans un cul-de-poule.
- Dissoudre le sucre sans nécessairement faire blanchir les jaunes.
- Ajouter 25 g d'amidon (maïzena ou poudre à crème) et mélanger de façon homogène.
- Faire chauffer le lait infusé sur feu moyen et lorsque le lait commence à bouillir, verser lentement la moitié du lait sur les jaunes.
- Mélanger à l'aide du fouet pour obtenir un mélange homogène.
- Reverser le tout sur le restant de lait de la casserole.
- Continuer à mélanger sur feu moyen à l'aide du fouet jusqu'à épaississement.
- Dès que la crème fait des bulles, mélanger sans cesse pendant 1 à 2 minutes.  
La crème doit être bien ferme au début puis peu à peu se liquéfier.
- Refroidir rapidement la crème en la débarrassant dans une assiette (en l'étalant) et en la filmant au contact.
- Réserver au réfrigérateur.



# Le montage

- o Beurrer un cercle de 18 cm de diamètre (non perforé, avec le bord roulé et hauteur 2cm).
- o Saupoudrer de sucre cassonade tout l'intérieur du cercle.
- o Déposer le cercle sur une plaque pâtissière perforée recouverte d'un Silpain (tapis de cuisson silicone perforé).
- o Sortir du réfrigérateur la plus grande pâte et découper un disque de 22 cm à l'aide d'un cercle de cette taille.
- o Déposer ce disque sur le cercle chemisé avec la cassonade et fonder délicatement la pâte en marquant bien les angles à l'aide d'une spatule en silicone (par exemple).
- o Découper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau.
- o Sortir du réfrigérateur la crème pâtissière et la détendre à l'aide d'un mixeur plongeant.
- o Ajouter 10-15 g de rhum ambré et mixer jusqu'à obtenir une crème bien lisse et onctueuse.
- o Verser la crème dans le fond de tarte et l'étaler uniformément à l'aide d'une petite spatule ou une grande cuillère.
- o Déposer la plus petite pâte (disque de 18 cm) par dessus.
- o Percer le centre à l'aide d'un couteau et sceller les 2 pâtes à l'aide du rouleau à pâtisser puis ébarber.



## Ingrédients



- QS de sucre cassonade
- 1 jaune d'œuf

## La dorure

- o Dorer toute la surface du gâteau une première fois à l'aide d'un pinceau et d'un jaune d'œuf.
- o Réserver au réfrigérateur 1h puis dorer une deuxième fois.
- o Rayer délicatement le gâteau à l'aide d'une fourchette (de 3 bandes parallèles et 3 bandes obliques).

Le rayage consiste à gratter la couche de jaune d'œuf sans entailler la pâte.



# La cuisson

- o Enfourner 40 minutes à 160°C.
- o A la sortie du four, poser la plaque sur une grille et décoller juste le bord supérieur à l'aide d'un couteau.
- o Laisser le gâteau complètement refroidir avant d'envisager de le démouler (sur grille afin d'éviter tout problème de condensation).
- o Démouler le cercle avec précaution en appuyant sur la pâte et en soulevant tout doucement le cercle.
- o Passer un coup de couteau sur tout le tour pour décoller la pâte caramélisée si nécessaire.
- o Utiliser des spatules coudées pour décoller le gâteau du silpain..



# Notes

## ❖ Dégustation :

C'est le genre de dessert qu'il faut manger le lendemain, il n'en est que meilleur !

## ❖ Variante :

Recette de pâte sablée plus traditionnelle :

- Beurre : 140 g
- Sucre : 140 g
- Vanille liquide ou gousse : OS
- Farine T55 : 200 g
- Levure chimique : 12 g
- Jaune d'œufs : 72 g
- Sel : 1 g
- Zeste citron : 1

Tamiser la farine et la levure, ajouter le sucre semoule et mélanger.

Assouplir le beurre et l'ajouter dans la farine/sucre.

Faire un sablage.

Ajouter les jaunes avec le sel et le zeste, travailler le moins possible.

Diviser en deux et mettre la pâte obtenue dans un plastique au réfrigérateur.

Il est aussi possible d'ajouter un peu de poudre d'amandes dans la crème pâtissière, dans ce cas il faut ajouter 15 g de poudre d'amandes en fin de cuisson (de la crème pâtissière).

J'ai aussi fait le test de remplacer la crème pâtissière par une compotée de rhubarbe ... c'était excellent !