

Gâteaux

Gâteau basque



1h10 **30 min** **40 min** **0** **423**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

200 g **Farine**
180 g **Beurre**
160 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la crème pâtissière

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
40 g **Sucre semoule**
20 g **Farine**
10 g **Sucre vanillé**
25 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Extrait d'amandes
amères**

Ingrédients pour le chemisage

1 **Beurre**
1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Verser le sucre semoule, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs dans un saladier puis fouetter le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à blanchissement du mélange.
- 2 Ajouter ensuite la farine et fouetter.
- 3 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.
- 4 Verser ensuite la moitié du lait bouillant sur le mélange œuf, sucre et farine puis fouetter.
- 5 Reverser la préparation dans la casserole de lait à l'aide d'une maryse.
- 6 Fouetter puis porter de nouveau à ébullition tout en remuant.
- 7 Continuer de fouetter quand le mélange commence à épaissir.
- 8 Stopper ensuite la cuisson, verser un peu d'extrait d'amande amère dans la crème et fouetter puis la débarrasser dans un saladier.
- 9 Filmer la crème au contact et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Mettre le beurre pommade dans la cuve d'un batteur à l'aide d'une maryse.
- 2 Râper le zeste du citron au-dessus du beurre à l'aide d'une râpe.
- 3 Verser le sucre semoule et battre le tout à l'aide d'un batteur.
- 4 Stopper le batteur et ramener la préparation au centre à l'aide d'une maryse puis battre de nouveau pour que le mélange soit bien homogène.
- 5 Baisser la vitesse du batteur puis ajouter les jaunes un à un en battant fort entre chaque œuf pour qu'il soit bien incorporé avant de rajouter l'autre.
- 6 Baisser la vitesse du batteur, incorporer la farine puis battre à grande vitesse pour bien l'incorporer.
- 7 Réserver la pâte.

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 cl **Eau**

Étape 3

Cuisson du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6) en chaleur tournante.
- 2 Beurrer le moule à manquer sur toute la surface interne.
- 3 Verser ensuite de la farine dans le moule et la répartir sur toute la surface beurrée puis ôter l'excédent.
- 4 Garnir une poche à douille de pâte à l'aide d'une maryse.
- 5 Couper le bout de la poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis fermer la poche.
- 6 Faire des boudins de pâte en spirale en commençant par le centre du moule.
- 7 Tasser la pâte en tapant le fond du moule.
- 8 Faire également un boudin de pâte le long du bord du moule.
- 9 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, ôter le film et la remuer à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser la crème sur la pâte dans le moule et la répartir à l'aide d'une maryse.
- 11 Finir en dressant des boudins de pâte dessus en partant des bords.
- 12 Etaler la pâte à gâteau sur toute la surface à l'aide d'une spatule, il ne doit pas y avoir de trous dans la pâte pour permettre une cuisson homogène.
- 13 Mettre un peu d'eau dans le jaune d'œuf pour la dorure et mélanger à l'aide d'un pinceau.
- 14 Badigeonner le gâteau de jaune à l'aide du pinceau.
- 15 Faire des marques sur le gâteau en s'aidant d'une fourchette.
- 16 Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir pendant 10 minutes.

- 2** Déposer une assiette sur le gâteau puis le renverser pour le démouler.
- 3** Déposer une assiette sur le dessous du gâteau et le renverser pour le remettre à l'endroit.
- 4** Découper le gâteau en parts à l'aide d'un couteau éminceur et servir.