



La Recette de Geneviève

Gâteau Basque

Recette pour 8 personnes (moule rond de 24 cm)

Ingrédients : *Pour la pâte* : farine 300 g, sucre 200 g, beurre 200 g, levure 1 cuillère à café rase, œuf entier 1, jaunes d'œuf 2, citron râpé 1.

Pour la crème : lait ¼ litre, sucre 60g, farine 25g, jaunes d'œuf 2, rhum 1 cuillère à soupe.

Dressage : Pinceau, rouleau, papier de cuisson sulfurisé et huile 5 cl.

1. Préparer la pâte :

- Ramollir le beurre.
- Tamiser la farine et la levure dans un saladier.
- Laver le citron et bien l'essuyer, le râper dans le saladier.
- Ajouter le sucre. Creuser un puits au centre.
- Battre les jaunes et l'œuf entier et les ajouter au milieu.
- Mélanger jusqu'à obtenir une boule uniforme.
- Reposer cette pâte dans un torchon fariné au frais pendant 2 heures.

2. Préparer la crème :

- Chauffer le lait
- Verser le sucre sur les jaunes petit à petit en fouettant.
- Ajouter la farine tamisée, et bien mélanger.
- Verser le lait chaud, et reverser dans la casserole.
- Cuire sur le feu à petite ébullition, en remuant sans arrêt 15 minutes.
- Refroidir la crème, et parfumer avec le rhum.

3. Chauffer le four à 180 °C ou thermostat 6 :

4. Dresser le gâteau :

- Huiler légèrement le rouleau et le papier.
- Sans découper la pâte, la diviser en 3.
- Couper les 2/3 de la boule, et aplatir au rouleau sur le papier huilé, en le tournant par quart de tour pour obtenir un cercle parfait.
- Garnir le moule rond, en remontant la pâte jusqu'en haut du bord.
- Recouvrir avec la crème.
- Aplatir la pâte restante de la même façon le plus finement possible toujours sur papier huilé.
- Recouvrir le gâteau, tout en décrochant la pâte du papier.
- Souder les bords en appuyant tout autour.
- Dorer la surface avec un peu de lait et de jaune d'œuf mélangés.
- Rayer la surface avec une fourchette.

5. Cuire le gâteau 35 minutes.

