

GATEAU BASQUE

POUR 6 PERSONNES :

La pate

- 200g de farine
- 100g de sucre semoule
- 150g de beurre
- 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf
- une pincée de levure
- citron rapé, ou anis(Pernod ou Ricard)

- Faire la pâte en mélangeant d'abord le sucre et le beurre
- Ajouter les œufs, la farine, la levure et les arômes

Cette pâte est à travailler à la main jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Laisser poser la pâte une heure.

La crème patissière

- ½ litre de lait
 - 100 g de sucre
 - 50 g de farine
 - 4 jaunes œuf
 - Rhum
-
- Mélanger les oeufs et le sucre et faire blanchir sur feu doux
 - Y ajouter la farine
 - Verser le lait bouillant dessus en mélangeant bien
 - Faire cuire jusqu'à ébullition

Dans un moule dont le fond a été beurré et fariné, faire une couche de 2 cm d'épaisseur avec la pâte à gâteau.

Puis étendre la crème patissière au centre. Enfin, faire un chapeau avec le restant de pâte et poser cette deuxième couche sur la crème, et bien la lier sur les bords avec la pâte du dessous.

Dorer le dessus avec un jaune d'œuf, et faire à son goût quelques dessins(à l'aide des dents d'une fourchette, par exemple).

Cuisson à four moyen(6/10), pendant une heure.