

Gâteau Basque

Recette pour 8 personnes

Ingrédients pour la Pâte

- 3 œufs
- 350 g de farine
- 180 g de sucre
- 200 g de beurre

Ingrédients pour la Crème

- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 200 g de sucre
- 1/2 litre de lait
- vanille ou vieux rhum



Préparation

Dans un saladier faire un puit avec la farine, y ajouter les œufs, le beurre ramolli et le sucre

Travaillez la pâte (ajoutez de la farine si besoin)

Laissez reposer la pâte 1 heure

Pendant ce temps faite la crème en mélangeant le sucre, l'œuf et la farine,

Ajoutez la vanille ou le rhum

Y ajouter petit à petit le lait en remuant

Mettre le mélange sur feu doux sans cesser de remuer pour obtenir une crème pâtissière.

Puis la partager en 2 abaisses, 2/3, 1/3

Placez celle de 2/3 au fond d'un moule à manqué beurré et fariné

La recouvrir de crème froide puis de la 2ème abaisse.

Faire avec une fourchette des dessins au jaune d'œuf.

Laisser cuire pendant 30 mn (thermostat 6-7)
