

# Gâteau basque à la crème pâtissière et à la confiture

(C. Felder)

Pour un cercle à tarte de 24 cm de diamètre (22 dans la recette initiale):

## Pour la pâte:

- 175 g de beurre mou
- 125 g de sucre semoule
- 85 g de poudre d'amandes
- le zeste fin d'1/2 citron
- 1 jaune d'oeuf
- 25 g d'oeuf battu
- 225 g de farine
- 1 pincée de sel

## Pour la garniture:

- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'oeuf
- 45g de sucre semoule
- 20 g de farine tamisée
- 3 cl de rhum brun
- 150 g de confiture de griottes (ou de cerises noires)
- 1 oeuf entier pour la dorure + 1 pincée de sel



Quand Nad cuisine...

Placer le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier. Mélanger avec une spatule et ajouter le zeste de citron. Mélanger puis incorporer les 25 g d'oeuf battu (environ 1/2 d'oeuf) et le jaune. Remuer.

Quand le mélange est homogène, ajouter la farine et le sel. Mélanger une dernière fois et placer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 2h.

Pendant ce temps, préparer la crème: dans une casserole, porter le lait à ébullition sur feu moyen. Mélanger ensemble les jaunes d'oeuf, le sucre et la farine dans un saladier. Lorsque le lait arrive à ébullition, verser le mélange précédent dans la



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

casserole en fouettant. Poursuivre la cuisson sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsque la crème est cuite, ajouter le rhum et faire bouillir 1 min sans jamais cesser de remuer.

Verser dans un petit récipient et garder à température ambiante, couverte d'un film (au contact même de la crème pour éviter la formation d'une peau).

Préchauffer le four à 180°.

Séparer la pâte en deux et en travailler une moitié pour la ramollir un peu. L'étaler sur 4 mm d'épaisseur et y découper un disque de 24 cm de diamètre (en se servant du cercle). Laisser la pâte à l'intérieur du cercle beurré.

Petit conseil perso: à ce moment-là, placer la pâte et son cercle sur une feuille de cuisson ou sur un papier sulfurisé et sur la plaque de cuisson (cela évitera un transport hasardeux par la suite).

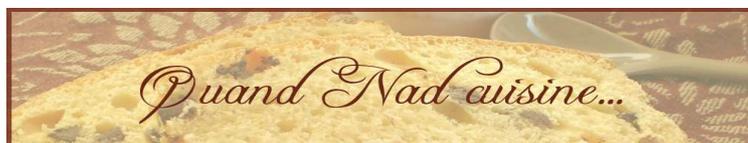
Avec les chutes de pâte, réaliser un boudin régulier et l'appliquer sur le fond de tarte contre le moule de façon à former un bord. Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette.

Avec une poche à douille (ou à la cuillère), réaliser une couronne de crème à l'intérieur de la tarte. Travailler légèrement la confiture de cerises et la placer au centre de la tarte. Avec un pinceau, mouiller légèrement le dessus du boudin (pour y coller le dessus du gâteau).

Étaler la seconde partie de la pâte de façon à former un disque de 4 mm d'épaisseur. Le déposer sur le gâteau et passer le rouleau sur les bords pour découper l'excédent de pâte. Badigeonner le gâteau avec l'oeuf battu avec un pincée de sel. décorer avec les dents d'une fourchette et enfourner. Laisser cuire 30 min.

A la sortie du four, laisser refroidir quelques instants avant de retirer le cercle.

Attention la pâte est fragile! ce qui explique le rafistolage avec des chutes de pâte pour cacher la grosse craquelure sur le dessus!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>