

Gâteau basque

Pour la pâte :

1 œuf entier et 2 jaunes - 140g de sucre roux en poudre - 350g de farine - 200g de beurre – Rhum double arôme.

- Mettre la farine dans un saladier et placer dans un puits les œufs battus, le sucre, et le beurre ramolli
- Ajouter le rhum et travailler la pâte. Elle doit être ferme et ne pas coller. Si c'est le cas, ajouter de la farine
- Laisser reposer 1 heure minimum ou plus, c'est mieux.

Pour la crème pâtissière :

100g de sucre - 2 œuf - 2 c à soupe de farine – Entre 1/4 et 1/2 litre de lait - Vanille – 3 c à soupe de rhum double arôme.

- Travailler le sucre, l'œuf battu et la farine dans une casserole avec une spatule en bois
- Incorporer à ce mélange petit à petit le lait bouillant aromatisé avec le rhum et la vanille
- Continuer à remuer sur le feu doux jusqu'à épaississement et laisser refroidir.

Montage :

- Beurrer un grand moule
- Disposer la moitié de la pâte au fond et sur les bords du moule, puis la crème pâtissière.
- Recouvrir avec le reste de pâte. Pour cela, étaler le reste de pâte sur un film. Retourner le tout pour recouvrir le gâteau.
- Badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf et strier la pâte avec une fourchette.
- Faire cuire 30 à 45 min à four doux (180°)