nutrium

Maury Didier

GÂTEAU BASQUE

Ce gâteau rond et doré appelé « etxeko bixkotxa » en basque, est constitué d'un biscuit croustillant garni de crème pâtissière, de crème d'amande ou de confiture de cerises noires.

45 minutes
2 heures
10 portions

INGRÉDIENTS

- 1000 grammes de lait entier, UHT
- 125 grammes de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé (10 g)
- 75 grammes de farine de blé tendre ou froment T45 (pour pâtisserie)
- 2 unités très grandes (XL) d'oeuf, cru (146 g)
- 500 grammes de farine de blé tendre ou froment T45 (pour pâtisserie)
- 5 grammes de levure chimique ou Poudre à lever
- 5 grammes de sel blanc alimentaire, iodé, non fluoré (marin, ignigène ou gemme)
- 250 grammes de sucre roux
- 250 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 2 unités très grandes (XL) d'oeuf, cru (146 g)
- 2 unités d'oeuf, jaune (jaune d'oeuf), cru (36 g)
- 5 grammes de citron, zeste, cru
- 20 grammes d'extrait d'amande amère

MODE DE PRÉPARATION

1° Commençons par la crème pâtissière: - Faire chauffer le litre de lait - En attendant que le lait chauffe, mélanger ensemble 125g de sucre + le sachet de sucre vanillé + 75g de farine + 2 œufs - Ajouter le lait chaud tout en remuant. - Remettre l'ensemble dans la casserole sur le feu en remuant en permanence, jusqu'à ébullition et épaississement de la crème. - Sortir du feu et ajouter l'extrait d'amande amère, remuer et laisser refroidir à température ambiante.

2° Pour la pate du gâteau: - dans un saladier mélanger, 500g de farine + 5g de levure chimique + le sel + 250g de sucre roux - incorporer 250g de beurre pommade + 2 œufs + 2 jaune d'œufs + 1 c à s de fleur d'oranger ou le zest de citron (selon votre goût) - Pétrir à la main afin d'obtenir une pate homogène. - Former une boule, recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer minimum 30 minutes. - Diviser la pate en deux parties pas vraiment égales.

3° Pour le montage: - Étaler la plus grosse partie de pate, afin de pouvoir recouvrir un plat rond d'environ 20cm (le fond du moule +les rebords) sur environ 4mm d'épaisseur. - Garnir avec la crème. - Etaler le reste de la pate, pour recouvrir et fermer le gâteau. - Sceller les deux pates. - Enlever le surplus de pate. - Repousser les bords de la pate, pour les décoller du moule. - Dorer le gâteau avec un œuf battu, mettre au frigo pendant 15 minutes. - Dessiner à la fourchette des stries sur votre gâteau, dorer de nouveau. - Enfourner dans un four chaud à 180°C pendant 45 minutes. - Attendre que le gâteau soit complètement froid pour le démouler.

4° L'idéal est de préparer ce gâteau la veille de le déguster en le laissant 24h au frigo recouvert d'un film alimentaire. Une autre version est de remplacé la crème pâtissière, par de la confiture de cerises noires. Moi je préfère la crème pâtissière...

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (254 g)	% AR
ÉNERGIE	200 kcal	506 kcal	25 %
PROTÉINES	5 g	13 g	26 %
GLUCIDES	34 g	87 g	33 %
SUCRES	17 g	42 g	47 %
LIPIDES	11 g	28 g	41 %
ACIDES GRAS SATURÉS	7 g	17 g	87 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	2 g	6 %
SODIUM	151 mg	382 mg	16 %