

Gâteau basque



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
125 g	Beurre doux	~
230 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
1	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
25 centilitres	Lait	~
4 pièces	Oufs	~
10 centilitres	Rhum vanillé 40° en bouteille 1 L MARMITON	0228767
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
150 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 La veille, mélanger dans une cuve de batteur, un œuf, un jaune d'œuf, du sucre et du sel. Quand le mélange blanchi, incorporer le beurre pomme. Ajouter ensuite 200 g de farine pour obtenir une pâte homogène puis réserver au frais.
- 2 Faire bouillir le lait avec la vanille. Battre les deux jaunes d'œufs et 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer le reste de la farine et le rhum. Verser le lait bouillant sur le mélange dans une casserole jusqu'à frémissement. Débarasser la crème au réfrigérateur.
- 3 Étaler et fonder la pâte puis la garnir de crème froide. Ajouter un couvercle de pâte après avoir mouiller les bords. Préparer une dorure et lustrer le gâteau. Mettre en cuisson à 180°C pendant 35 minutes.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE