

*Si ma région était ...une recette*

*Ce serait le gâteau basque*

Le gâteau basque est né en 1832 à Cambo dans la pâtisserie Marianne tenue par Marianne Hirigoyen.



Un musée à Sare au Pays Basque est dédié au fameux gâteau.

Il existe différentes sortes de gâteau. Les deux plus célèbres sont :

- A la crème pâtissière
- A la confiture de cerise noire du Pays basque (cerises récoltées dans le village d'Itxassou)

Aujourd'hui on cherche l'originalité et il existe du gâteau basque au chocolat.



La préparation est longue et difficile ;



Le « gâteau basque » apprécié bien au-delà des terres du Pays Basque, à la pâte dorée et craquante se dévoile ensuite moelleux à cœur par la grâce de la crème d'amande ou de la délicate confiture de cerise noire.

Tous les ans en octobre c'est la fête du gâteau basque !

## Recette :

Préparation 40 minutes, cuisson 30 minutes, température 180°, thermostat 6.

### Ingrédients:

- 200 grammes de beurre fin
- 4 jaunes d'oeufs et 2 oeufs moyens (55-65)
- 200 grammes de sucre cristallisé
- 400 grammes de farine type 55
- 3 grammes de sel de Bayonne
- 8 grammes de poudre à lever (levure chimique 1/2 sachet)

### Fabrication de la pâte:

Verser dans une bassine le beurre avec le sucre et le sel, bien les travailler.

Incorporer 2 par 2 les oeufs et une fois la pâte bien lisse incorporer la farine et la poudre à lever.

Laisser la pâte prendre un peu le froid , afin de pouvoir l'étaler avec plus de facilité .

### Confection de la crème

1/2 litre de lait entier, 2 jaunes et un oeuf entier, 120 grammes de sucre semoule, 50 grammes de farine 55, 2 cuillères à soupe de rhum ambré (minimum 50°) et une gousse de vanille.

### Montage du gâteau

Aussitôt la crème froide, étaler la pâte d' 1/2 centimètre d'épaisseur et couper des ronds de la taille du moule (2 ronds par moule).

Mettre d'abord un premier disque (ou rond) de pâte et mettre le même poids en crème et refermer avec le second disque.

Passer dessus au pinceau, un peu de dorure d'oeuf, et votre gâteau est prêt à cuire.