

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME DE PRUNEAUX

Pour 8 - 10 personnes : à préparer la veille, le gâteau n'en sera que meilleur; la pâte et la crème pâtissière sont préparées quant à elles l'avant-veille du service

Pour un moule à manquer □ 26,5cm

La pâte : 175g beurre mou - 125g sucre semoule - 85g poudre d'amandes - zeste d'1/2 citron - 1 jaune d'oeuf + 1/2 oeuf (25g) - 225g farine - 1 pincée de sel - 1 càc d'extrait de vanille liquide - 1 càthé de rhum brun -

Dans le bol du robot muni de la feuille mettre le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger. Ajouter le zeste de citron, mélanger, puis ajouter le jaune d'oeuf et le 1/2 oeuf. Mélanger. Ajouter la farine et le sel. Mélanger. Filmer et entreposer au réfrigérateur 2h00 ou mieux la veille.

La crème pâtissière : 25cl lait - 3 jaunes d'oeufs - 45g sucre - 20g farine tamisée - 3cl rhum brun -

Porter à ébullition le lait. D'autre part mélanger dans un cul de poule (ou saladier) les jaunes d'oeufs, le sucre et la farine. Verser le lait dessus, fouetter vivement et verser dans la casserole. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaisse. Verser le rhum et faire bouillir durant 1 minute sans cesser de remuer. Réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

La crème de pruneaux : 500g -

Montage et finition : Préchauffer le four à 180°C (th.6). Etaler les 2/3 de la pâte sur le plan de travail fariné. Beurrer le moule. Foncer le moule avec la pâte. Etaler au fond la crème pâtissière (sortie du réfrigérateur 1h00 auparavant et fouettée avec un fouet à main). Répartir par dessus la crème de pruneaux. Etaler le dernier tiers de pâte, la poser sur la crème de pruneaux, pincer ensemble les 2 pâtes et former un petit boudin tout autour. Dorer au jaune d'oeuf toute la surface à l'aide d'un pinceau. Dessiner à l'aide du dos d'une fourchette des stries. Enfourner et cuire 45 minutes. Sortir et laisser refroidir. Démouler en retournant à l'aide d'une assiette et faire glisser (dans le bon sens) sur un plat.

*** Se conserve 3-4 jours (sous cloche ou dans un placard).**