



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/le-gateau-basque.jpg>



Gâteau Basque au cognac

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le gâteau Basque classique et avec du Cognac*. Simple et très agréable en fin de repas.

Ingrédients:

La crème pâtissière aux amandes:

- 500 g de lait demi-écrémé
- 100 g de poudre d'amande
- 1/2 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 40 g de maïzena
- 55 g de sucre en poudre



La pâte du gâteau Basque:

- 250 g de beurre doux
- 55 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre en poudre
- 250 g sucre cristal
- 1 œuf entier
- 4 jaunes d'œufs
- 500 g de farine type 45
- 10 g de levure chimique
- 25 g de Cognac*

Pour décoration:

- 1 œuf
- 30 g d'amandes effilées

Recette	8-12
pour:	personnes



Réalisation:

Réalisation de la crème pâtissière:

Mettre à chauffer dans une casserole le lait avec une **1/2 gousse de vanille**. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la maïzena. Mélanger afin obtenir un mélange **parfaitement lisse**. A l'ébullition du lait, verser sur le mélange jaune, sucre et maïzena. Bien mélanger puis remettre dans la casserole



et cuire sur **feu doux jusqu'à ébullition**. Débarrasser dans un plat, mettre un film alimentaire dessus et **refroidir** au réfrigérateur.

La pâte à gâteau Basque:

Crémer le beurre avec le sucre en poudre et la **poudre d'amande**. Ajouter le sucre cristal, le sel fin, le zeste du citron et le **Cognac***. Ajouter l'œuf entier et le jaune. Bien mélanger puis ajouter la farine et ne pas **trop pétrir**, juste assez afin obtenir un mélange homogène. Former à la main une boule, l'aplatir, la couper en deux et la réserver au réfrigérateur pendant 1 heure dans un film alimentaire.

Quand votre crème pâtissière est bien froide, la verser dans un saladier et **la fouetter**. Ajouter la poudre d'amande et bien mélanger.

Foncer votre pâte dans un cercle à tarte de 2 cm de haut et 20 cm à 25 cm de diamètre **avec une des deux boules de pâte à gâteau basque**. Laisser déborder la pâte sur les côtés. Ajouter la crème pâtissière dans le cercle soit à la poche à douille ou à la cuillère à soupe. **Dorer les bords de la pâte à l'aide d'un jaune d'œuf**. Étaler la deuxième pâte à gâteau basque. Recouvrir le gâteau et passer le rouleau dessus pour bien pincer les bord de la tarte. Dorer le dessus du gâteau et réaliser des striées dessus à l'aide d'une fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Après le temps écoulé, parsemer de quelques amandes effilées et cuire au four 175° C pendant 40 à 50 minutes. Décercler dès la sortie du four. Laisser refroidir avant de vous mettre à **dévoré le gâteau basque**.



© www.vision-plaisir.fr



© www.vision-plaisir.fr



© www.vision-plaisir.fr