



Gâteau Basque

Recette imaginée par Maxime Guérin





Gâteau Basque

Recette originale de Maxime Guérin

“Grâce à sa pâte fondante à souhait, ce monument de la pâtisserie française s'impose comme un incontournable pour sublimer les arômes de notre beurre AOP.”

Pour 3 cercles de 18 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur

PÂTE À GÂTEAU BASQUE

250 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
2 g de sel
500 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
750 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
40 g de poudre d'amande fine
5 g de levure chimique
5 g de zeste de citron

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Ajouter la farine, la poudre d'amande fine et la levure chimique tamisées ensemble puis le zeste de citron et le beurre pommade. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME PÂTISSÈRE POUR GÂTEAU BASQUE

400 g de lait
400 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
192 g de sucre
80 g de jaunes d'œufs
160 g d'œufs
64 g de poudre à crème
1,5 gousse de vanille
160 g de poudre d'amande fine
32 g de rhum (facultatif)

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle avec tous les ingrédients (avec la poudre d'amande préalablement mélangée à la poudre à crème). Ajouter le rhum en fin de cuisson. Réserver une nuit au réfrigérateur.

DORURE JAUNES, CRÈME, LAIT

200 g de jaunes d'œufs
50 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
50 g de lait

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Étaler la pâte à 5 mm d'épaisseur. Détailler 3 disques de 25 cm de diamètre (330 g environ) et 3 disques de 18 cm de diamètre (200 g environ). Foncer les cercles légèrement beurrés avec les disques de 25 cm de diamètre, couper en biseau les bords à l'aide d'un couteau. Humidifier au pinceau. Garnir chaque fond avec 400 g de crème pâtissière. Recouvrir avec les abaisses de pâte de 20 cm et souder au rouleau. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Dorer deux fois et rayer à la fourchette. Cuire sur Silpain au four ventilé à 160°C pendant 40 minutes puis à 150°C pendant 20 minutes environ.



CONSEIL

N'hésitez pas à faire la pâte et la crème la veille du montage, le résultat n'en sera que plus beau et plus régulier.

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY