

# Gâteau basque

Apprécié bien au-delà des terres du Pays Basque, ce gâteau à la pâte dorée et craquante se révèle ensuite moelleux grâce à la crème pâtissière. Il en existe presque autant de variétés que de villages, de pâtisseries, de familles et de restaurants... Dans tous les cas, c'est un dessert généreux à souhait. On peut bien sûr remplacer la crème par de la confiture de cerises noires d'Ixassou.

Préparation: 10 minutes | Repos: 1 heure | Cuisson: 30 minutes

Préparer la pâte: mélanger le beurre, le sucre et le sel. Incorporer l'œuf, ajouter la levure, la farine et le zeste. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et laisser reposer au frais une bonne heure. ■ Pendant ce temps, préparer la crème: faire bouillir le lait. Dans une autre casserole, mélanger au fouet la Maïzena, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Ajouter le rhum et bien mélanger. Verser le lait bouillant petit à petit sans cesser de remuer. Remettre le tout sur feu doux pour faire épaissir en remuant toujours. Retirer la crème du feu quand elle commence à prendre. ■ Étaler la pâte et faire deux disques de la taille du moule (préalablement beurré et fariné). Mettre une abaisse de pâte dans le fond du moule, ajouter la crème puis couvrir avec l'autre cercle en appuyant et en liant bien les bords. Tracer des sillons fins sur le dessus à l'aide d'une fourchette et dorer à l'œuf. Enfourner (210 °C, thermostat 7) une bonne demi-heure. ■ Servir tiède.

■ Vin suggéré: crémant de Bordeaux

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte

350 g de farine  
200 g de beurre mou  
200 g de sucre en poudre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café de levure chimique  
le zeste d'un citron râpé

Pour la crème

35 cl de lait  
2 jaunes d'œufs  
1 cuillère à soupe de Maïzena  
4 cuillères à soupe de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)