

# EGUZZKIA

## le GÂTEAU des BASQUE

L'association d'artisans Boulangers Pâtisseries vous dévoile sa recette du Gâteau Basque Eguzkia

**La pâte :** 300 gr de farine • 3 pincées de sel • 120 gr de beurre • 200 gr de sucre cristallisé • 2 œufs • 2 cuillères à soupe de rhum ou de vanille liquide • un sachet de levure chimique.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre. Puis, ajouter la farine, la levure, les œufs, le sel et l'arôme. Bien mélanger. Laisser durcir la pâte au réfrigérateur à + 4°.

**La crème :** 1/2 l de lait • 3 œufs • 125 gr de sucre semoule • 40 gr de farine • 2 c. à s. de rhum ou de vanille liquide.

Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger. Porter le lait à ébullition, précipiter la moitié dans le bol contenant la préparation œufs + sucre, mélanger.

remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition 3 à 4 minutes en remuant sans cesse. Ajouter le rhum en fin de cuisson. Verser la crème dans le bol et laisser refroidir à température ambiante.

pendant ce temps, beurrer un moule de 22 cm de diamètre, le fariner.

Prendre la pâte, la travailler légèrement, l'étier sur une table farinée, épaisseur de 4 à 5 mm.

En prendre une grosse moitié (60%) pour garnir le moule.

Appliquer la pâte sur toute la surface, jusqu'au bord du moule.

Abaisser les bords. Une fois la crème refroidie (20/25°), garnir le moule.

Allonger la pâte restante pour faire le « couvercle ». Le dorer à l'œuf et le rayer à l'aide d'une fourchette.

Cuire à feu doux 160° durant 35 à 40 mn.

**Bon appétit !**

