

Gâteau basque au chocolat (François Perret)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250g de farine T55
- 5g de levure chimique
- 200g de beurre
- 200g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 50g de rhum brun
- 400g de lait entier
- 230g de chocolat noir
- 40g de jaunes d'œufs (2 à 3 jaunes selon la taille), j'ai remplacé par un petit œuf entier parce que je n'avais plus assez d'œufs
- -)
- 30g de cassonade
- 25g de farine ou de maïzena
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. En plein confinement, les pâtisseries sont nombreux à partager leurs recettes sur les réseaux sociaux.
2. François Perret, le chef du Ritz, a donné il y a quelques jours sa recette du gâteau basque au chocolat, du coup le voici ici aussi.
3. Mon premier gâteau basque, mais je pense que ça n'est pas le dernier que vous verrez par ici parce que j'ai adoré !
4. J'ai respecté la recette à la lettre en utilisant du chocolat Caraïbes de Valrhona.
5. Ajoutez la farine et la levure, puis incorporez l'œuf et les jaunes d'œuf.
6. Terminez avec le rhum.
7. Divisez la pâte en deux parties (une un peu plus grosse que l'autre), étalez chaque partie sur 3 à 4mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé (vérifiez que les pâtes soient suffisamment étalées pour foncer votre cercle ou moule) et placez-les au frais pour au moins 1h (la pâte étant très molle, plus elle est froide plus elle sera facile à travailler et à foncer).
8. Mettez le lait à chauffer dans une casserole.
9. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.
10. Quand le lait est bouillant, versez-le sur les œufs en fouettant.
11. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
12. Quand la crème a épaissi, hors du feu, ajoutez le chocolat haché dedans et remuez jusqu'à avoir une crème homogène.
13. Débarrassez la crème dans un plat, filmez-la au contact et placez-la au frais jusqu'au montage.
14. Ce n'était pas précisé dans la recette, mais le montage sera beaucoup plus facile avec la crème bien froide (pour éviter de réchauffer la pâte).
15. Montage et cuisson : 1 œuf pour la dorure Foncez un moule (ou comme moi, un cercle) de 22 à 24cm de diamètre avec la plus grande des pâtes.
16. Détendez la crème au chocolat, puis versez-la dans le fond de pâte et lissez bien la surface.
17. Recouvrez avec la seconde pâte en soudant les deux pâtes ensemble sur les côtés pour éviter que la crème ne puisse fuir.

18. Fouettez un œuf, et dorez le dessus du gâteau avec.
19. Préchauffez le four à 200°C.
20. Quand le four est chaud, dorez le gâteau une seconde fois, et réalisez un quadrillage dessus avec le dos d'un couteau.
21. Enfournez le gâteau en baissant la température du four à 180°C et faites cuire pendant environ 45 minutes.
22. Laissez totalement refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com