

Gâteau basque au café (Nicolas Paciello)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 80g de beurre pommade
- 67g de sucre semoule
- 67g de cassonade
- 200g de farine T55
- 7g de levure chimique
- 1 œuf entier (50g)
- 1 jaune d'œuf (environ 15g)
- 15g d'extract de café
- 4g de sel
- 250g de lait
- 15g d'extract de café
- 75g d'œufs
- 60g de sucre
- 40g de farine ou de maïzena
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. On reprend les recettes de chefs spécial confinement, cette fois-ci avec le gâteau basque de Nicolas Paciello.
2. Il est parfumé au café, mais pouvez bien sûr le modifier pour avoir le parfum de votre choix :-) Moi j'ai eu envie d'y ajouter quelques noisettes entières dans la crème étant donné que j'adore l'association café/noisette, mais vous pouvez mettre de la vanille, de la fleur d'oranger, y ajouter de la confiture... bref faites en fonction de vos envies et du contenu de vos placards !
3. Ajoutez la farine, la levure et le sel préalablement mélangés et saisissez le mélange.
4. Ajoutez enfin l'œuf, le jaune d'œuf et l'extract de café et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Étalez la pâte sur environ 4mm d'épaisseur, détaillez deux cercles de 18cm de diamètre.
6. Étalez le surplus de pâte en une bande de la même épaisseur, de façon à pouvoir fonder les bords de votre moule/cercle.
7. Placez le tout au congélateur pour que la pâte durcisse (pour faciliter le fonçage).
8. A défaut, vous pouvez mettre la pâte au réfrigérateur mais il faudra attendre un peu plus longtemps pour le montage.
9. Faites chauffer le lait avec les grains de vanille.
10. Fouettez les œufs avec le sucre et la farine jusqu'à les blanchir.
11. Versez une partie du lait bouillant sur les œufs, puis ajoutez l'extract de café.
12. Reversez le tout dans la casserole et mélangez bien.
13. Remettez sur le feu et faites cuire (à feu moyen) jusqu'à épaississement de la crème.
14. Débarrassez-la dans un plat (le plus grand possible, comme ça elle refroidira plus vite), filmez-la au contact et mettez-la au frais.
15. Montage et cuisson : 1 œuf pour la dorure Quand la pâte est bien froide, et que la crème a tiédi ou refroidi, vous pouvez fonder votre moule/cercle.
16. Commencez par le beurrer, pour pouvoir le démouler facilement.
17. Ensuite, mettez un cercle de pâte au fond de votre cercle (laissez le deuxième au frais), et utilisez la bande pour fonder le pourtour.

18. Détendez la crème pâtissière au fouet si besoin, puis versez-la sur votre pâte (j'ai rajouté quelques noisettes entières dans la crème à ce moment-là).
19. Lissez la surface, et déposez le deuxième cercle de pâte sur le dessus.
20. Soudez le dessus de la pâte avec le tour, et remettez le gâteau au frais quelques minutes.
21. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C.
22. quand il est chaud, sortez le gâteau basque et dorez-le à l'aide d'un pinceau.
23. Utilisez un couteau pour faire le dessin de votre choix sur le gâteau, puis enfournez-le pour 35 minutes en baissant la température du four à 165°C.
24. A la sortie du four, attendez quelques minutes, démoulez-le gâteau basque puis laissez-le refroidir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com