

Gâteau basque à la vanille (Pablo Gicquel)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 80g de jaunes d'œufs
- 150g de beurre
- 160g de sucre
- 230g de farine
- 1g de sel
- 3,5g de levure chimique
- 3g de zestes de citron jaune
- 500g de lait entier
- 120g de sucre
- 80g de jaunes d'œufs
- 55g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 30g de rhum brun
- 1 œuf ou 2 jaunes d'œuf

Préparation

1. J'ai trouvé cette recette dans le hors-série n°10 du magazine Fou de Pâtisserie, un classique gâteau basque à la vanille d'après Pablo Gicquel, pâtissier à l'hôtel le Crillon.
2. La recette est facile, elle demande simplement un peu de patience avec les différents temps de repos pour la pâte, la crème et le gâteau avant et après cuisson.
3. Si vous n'aimez pas le rhum, vous pouvez le remplacer par un peu d'extract de vanille, votre gâteau sera hyper vanillé et bien parfumé de cette façon. J'ai modifié les quantités de la recette originale, et j'ai réalisé un gâteau de 20cm de diamètre mais la couche de crème était un peu trop épaisse et il me restait de la pâte, donc vous pouvez sans problème utiliser ces quantités pour un gâteau de 22 à 24cm de diamètre.
4. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisées et sablez la pâte.
5. Incorporez finalement les jaunes d'œufs et mélangez rapidement de façon à obtenir une pâte homogène.
6. Divisez la pâte en deux (une partie un peu plus grosse que l'autre), et étalez chaque pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 4mm d'épaisseur.
7. Placez au réfrigérateur pour 30 minutes.
8. Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
10. Versez la moitié du lait chaud sur ce mélange en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
11. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement.
12. Versez la crème sur une plaque, filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur.
13. Ensuite, détendez la crème avec un fouet et ajoutez le rhum en remuant bien.
14. Montage : QS de beurre QS de cassonade 1 œuf ou 2 jaunes d'œuf Chemisez votre cercle avec du beurre et de la cassonade.
15. Foncez-le avec la plus grande des pâtes.
16. Ajoutez la crème à l'intérieur, puis recouvrez avec la deuxième pâte, en scellant bien les deux pâtes.
17. Avec l'excès de pâte, vous pouvez faire des sablés individuels dans des petits cercles.
18. Dorez le gâteau avec un pinceau et 1 œuf battu ou 1 jaune d'œuf.

19. Mettez le gâteau au frais pendant 1 heure, puis dorez une seconde fois.
20. Rayez avec le dos de la lame d'un couteau, puis enfournez à 160°C pendant 30 minutes.
21. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com