

Gâteau basque à la myrtille (Cédric Grolet)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250g de beurre
- 220g de cassonade
- 90g d'œuf
- 310g de farine T55
- 155g de poudre d'amande
- 4g de levure (au lieu des 160g indiqués dans le livre ^^)
- 3g de sel
- 15g de beurre
- 30g de sucre
- 100g de poudre d'amande (30g dans la recette originale, mais la crème obtenue était trop liquide pour moi)
- 125g d'œufs
- 500g de myrtilles
- 50g de sucre
- 5g de pectine NH
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Un nouveau gâteau basque par ici, en version fruitée et de saison cette fois-ci !
2. J'ai trouvé cette recette dans le livre Opéra de Cédric Grolet, et la voilà donc, avec quelques modifications suite à des quantités trop grandes ou des erreurs.
3. C'est un gâteau plutôt facile à réaliser, il faut par contre bien respecter les temps de refroidissement et de repos au frais pour la pâte (c'est une pâte très beurrée donc beaucoup plus facile à travailler quand elle est bien froide).
4. Mélangez le beurre avec la cassonade.
5. Ajoutez l'œuf, puis la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel.
6. Quand la pâte est homogène, divisez-la en deux parties, puis étalez chaque partie sur 3mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.
7. Mettez-les au congélateur pour 40 minutes (je les ai mises au réfrigérateur pendant 1 heure à la place).
8. Crème d'amande : de beurre de sucre de poudre d'amande (dans la recette originale, mais la crème obtenue était trop liquide pour moi) d'œufs Mélangez à l'aide de la feuille du robot le beurre avec le sucre et la poudre d'amande pendant une dizaine de minutes.
9. Ajoutez ensuite les œufs en continuant à mélangez pendant 2 à 3 minutes.
10. Conservez la crème d'amande au réfrigérateur jusqu'au montage.
11. NH), j'ai tout diminué par 2 et c'était suffisant.
12. Réservez quelques myrtilles fraîches pour le montage.
13. Recette originale : mettez les myrtilles avec la moitié du sucre dans une sac sous vide et faites cuire 20 minutes à 100°C.
14. Versez dans une casserole et ajoutez en pluie l'autre moitié du sucre préalablement mélangé à la pectine.
15. Laissez bouillir 3 minutes, puis faites refroidir.
16. Ma version, sans cuisson sous vide : mettez les myrtilles dans une casserole et faites-les cuire à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à obtention d'une compotée.

17. Ajoutez alors le sucre et la pectine mélangés en fouettant et laissez cuire 3 minutes après ébullition.
18. Laissez refroidir.
19. Montage et cuisson : 1 œuf pour la dorure Foncez votre cadre ou moule avec la première pâte.
20. Garnissez avec la crème d'amande, puis la compotée de myrtilles et enfin les myrtilles fraîches.
21. Recouvrez avec la deuxième pâte, puis placez au réfrigérateur pour 15 minutes.
22. Dorez une première fois, puis remettez au frais pendant 15 minutes.
23. Ensuite, dorez une deuxième fois puis rayez la pâte avec une lame de couteau.
24. Percez le gâteau à quelques endroits pour qu'il n'explose pas à la cuisson.
25. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 30 minutes.
26. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com