

Gâteau basque vanille & framboise

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
- 600g de framboises
- 20g de sucre
- 1 œuf
- 230g de lait
- 50g de sucre
- 25g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf

Préparation

1. Ajoutez la farine et la levure, puis incorporez l'œuf et les jaunes d'œuf.
2. Terminez avec le rhum.
3. 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 fonder 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 fonder).
4. Laissez refroidir totalement.
5. Crème à la vanille : 1 œuf de lait de sucre de maïzena gousse de vanille Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
6. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena, puis versez le lait dessus en fouettant bien.
7. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
8. Versez dans un plat, filmez au contact et faites refroidir totalement.
9. Le montage & la cuisson : 1 œuf Etalez la plus grande pâte dans votre moule/cercle beurré.
10. Etalez dedans la crème à la vanille, puis la compotée de framboise.
11. Recouvrez avec la deuxième pâte, puis mettez au réfrigérateur au moins 30 minutes.
12. Etalez une première couche de dorure sur le gâteau, puis placez-le encore 30 minutes au réfrigérateur.
13. Etalez une seconde couche de dorure, puis rayez le gâteau avec la lame d'un couteau selon le motif désiré.
14. Enfournes le gâteau pour 45 minutes de cuisson à 175°C, puis laissez refroidir avant de vous régaler !