

Gâteau Basque à la confiture de cerises noires

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

95g de beurre, 85g de sucre semoule, 1 œuf, 165g de farine, 10g de rhum, 1 gousse de vanille, le zeste de 1 orange

25g de beurre mou pour les moules

Pour la crème :

185g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 50g de farine, 515g de lait entier, 15g de rhum agricole brun, 40g de semoule fine, 1 gousse de vanille

1 pot de confiture de cerises noires

Pour dorer :

1 œuf

La pâte :

Dans le bol d'un robot, mélanger d'abord 10 secondes le beurre et le sucre semoule à vitesse moyenne. La texture doit devenir crémeuse.

Ajouter ensuite la farine, le rhum et l'œuf, laisser tourner l'appareil pendant environ 20 secondes et ne plus travailler la pâte.

L'entourer d'un papier film et la réserver au réfrigérateur 1 à 2 heures.

La crème :

Verser le lait dans une casserole, fendre la gousse de vanille et gratter l'intérieur avec un couteau. Mettre graines et gousse dans le lait, porter à ébullition, retirer aussitôt du feu et laisser infuser 15mn. Dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine et mélanger bien avant d'y verser le lait. Ajouter la semoule et de faire cuire la crème comme pour une crème pâtissière. Quand la crème est assez épaisse et bien froide, incorporer le rhum.

Montage :

Etaler la pâte sucrée puis découper 2 disques de 16cm de diamètre à l'aide d'un cercle.

Déposer un fond de pâte dans un moule alu de 16cm préalablement beurré.

Verser la crème sur 1cm de haut, puis la confiture de cerise sur 5mm de hauteur.

Terminer avec de la crème d'amande sur 1cm et recouvrir avec le second disque de pâte sucrée.

Dorer à l'œuf battu les gâteaux au pinceau et rayer les bords à l'aide des dents d'une fourchette en suivant les courbes du gâteau.

Cuire au four à 160° pendant 40mn.

Servir tiède