

RÉALISER UN GÂTEAU BASQUE

MATÉRIEL

- Couteau d'office
- Douille unie ronde
- Gabarit de découpe
- Moule à manqué
- Pinceau
- Poche à douille
- Rouleau à pâtisserie
- Spatule



Détailler le pâton de pâte sucrée en deux parties distinctes représentant respectivement la moitié de la pâte.

Abaisser le premier pâton 3 mm d'épaisseur sur un marbre fleuré avec un rouleau fariné. La pâte est fragile, il est conseillé de la réaliser la veille et de la laisser reposer 12 h au froid (4 °C).



Sur le pâton abaissé, **détailler** un disque du même diamètre que le fond du moule à manqué dans lequel le gâteau sera cuit (ici, 17,5 cm). Utiliser un couteau d'office et se guider avec une forme ronde (ici, un couvercle).



Déposer le disque de pâte au fond du moule à manqué préalablement beurré (avec du beurre pommade).



Renouveler l'opération en **abaissant** le deuxième pâton à 3 mm, puis en le **détaillant** en un disque du même diamètre que la partie supérieure du moule à manqué (ici, 20 cm). Réserver cette deuxième abaisse sur une feuille de papier cuisson jusqu'à utilisation.

5



Réunir l'ensemble des chutes induites lors de la découpe des deux disques de pâte. **Façonner** sur le marbre fleuré pour former un boudin de pâte. .

6



Rouler le boudin sous les doigts pour l'étendre, jusqu'à obtenir une longueur de 55 cm et un diamètre d'environ 1,5 cm.

7



Positionner le boudin au fond du moule, surplombant le premier disque.

8



Presser légèrement le boudin sur le bord du moule à manqué et sur le disque de pâte, afin de le solidariser avec le fond.

9



Garnir copieusement de crème pâtissière et lisser à la spatule. Le gâteau basque peut également être garni de confiture, de compotée de fruits, de crème pâtissière au chocolat, de crème pâtissière garnie de fruits confits, etc.

10



Déposer le disque supérieur en appliquant une pression avec les doigts afin de chasser les bulles d'air et de le sceller au boudin de pâte sur le pourtour du moule.

