

Gâteau basque à la crème

Recette de la maison Pariès

Préparation

1 h

Temps de repos

1 h

Temps de cuisson

35 à 40 min à 150-160 °C
(thermostat 5)

Pour 6 personnes

Pour la pâte

Mêmes ingrédients que pour la pâte du gâteau basque à la confiture de cerises

Pour la crème

1 gousse de vanille
1 c. à s. de rhum
30 cl de lait entier
2 jaunes d'oeufs
75 g de sucre en poudre
15 g de Maïzena

Matériel

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

La pâte

- Procédez comme indiqué pour la pâte du gâteau basque à la confiture de cerise.
- Vous pouvez sans inconvénient préparer la pâte la veille

La crème

- Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec un tiers de sucre, la gousse de vanille et le rhum.
- Dans un saladier, battez énergiquement les jaunes, le reste du sucre et la Maïzena jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.
- Versez la moitié du lait bouillant dans le saladier, mélangez énergiquement, remettez le tout dans la casserole, faites chauffer tout doucement pendant 2 minutes pour faire épaissir. À l'ébullition, arrêtez le feu. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

Le montage

- Procédez exactement comme pour le gâteau basque à la confiture de cerises noires (voir la recette ci-dessus), en remplaçant la confiture par la crème. Dégustez également à température ambiante.