

Gâteau basque à la confiture de cerises

La 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 un gâteau de 20 cm de diamètre (6 parts)

125 g de farine

80 g de beurre

90 g de sucre en poudre

3 oeufs (dont 1 pour la dorure)

1 pincée de levure chimique

1 pincée de sel

1 pot de confiture de cerises noires

Matériel

1 moule à tarte de 20 cm

La pâte

- Mélangez dans un grand saladier le beurre ramolli avec le sucre, le sel et la levure chimique, ajoutez les 2 oeufs l'un après l'autre puis la farine.
- Faites une boule de la pâte ainsi obtenue, entourez-la d'un film étirable et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Le montage

- Préchauffez votre four.
- Retraavaillez la pâte pour lui donner un peu de plasticité, puis étalez-la au rouleau sur une surface fraîche et farinée.
- Détaillez deux ronds de 20 cm de diamètre sur 6 mm d'épaisseur en vous aidant du moule renversé.
- Disposez le premier rond de pâte au fond du moule beurré, garnissez de confiture de cerises noires en laissant libre 1,5 cm sur le pourtour.

- Couvrez avec l'autre rond de pâte, faites la jonction des deux à la main, badigeonnez à l'oeuf et rayez légèrement la surface à la fourchette.
- Faites cuire. Sortez du four et laissez refroidir. Démoulez votre gâteau basque. Et dégustez-le à température ambiante.