

GÂTEAU BASQUE A LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Pour 6 personnes

300 g de farine
3 œufs
200 g de beurre ramolli
zeste de citron râpé
1 pincée de sel
200 g de sucre
1 / 2 c. à café de levure

Mélanger les œufs : 2 jaunes d'œufs et 1 entier avec le beurre, le sucre, le citron râpé, puis ajouter la farine et la levure.

Laisser la pâte reposer une nuit au réfrigérateur.

Crème pâtissière

Faire chauffer 1 / 4 de litre de lait avec 1 gousse de vanille.

Dans un saladier, mélanger 2 jaunes d'œufs, 60 g de sucre, 30 g de maïzena.

Ajouter le lait chaud ; bien les mélanger.

Remettre sur le feu assez doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe puis ajouter 1 c. à soupe de rhum ambré.

Laisser refroidir.

Diviser la pâte en deux.

Prendre un moule et étaler la moitié de la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Ajouter la crème, puis étaler l'autre moitié de pâte dessus.

Dorer au jaune d'œuf, et cuire au four 40 min à 180°.

Bien laisser refroidir.