



Gâteau basque au citron

Ingredients

Crèmeux au citron

2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
140g de jus de citron
100g de sucre
1 citron
22g de maïzena
60g de crème liquide entière

Biscuit

145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
220g de farine
3 jaunes d'oeuf

Dorure

1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Crèmeux citron

- Pour un cercle de 16cm-

Mélanger ensemble le sucre et le zest du citron

Ajouter les oeufs, les jaunes d'oeuf, la maïzena et mélanger

Verser le jus de citron et mélanger

Faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer la crème liquide

Verser dans le cercle et mettre au congélateur

Biscuit

Fouetter ensemble le sucre glace et le beurre mou

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu'à obtenir un mélange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Montage et dorure

Beurrer le moule ou cercle de 18cm

Etaler la pâte pour faire un cercle de 20cm et un autre de 18cm

Déposer celui de 20cm dans le fond

Poser le crémeux citron

Recouvrir du cercle de 18cm

Mélanger ensemble le jaune d'oeuf et le lait

Etaler au pinceau sur la pâte et faire des dessins à l'aide d'une pointe de couteau ou d'une fourchette

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation
