



Gâteau basque à la cerise

Ingredients

145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
3 jaunes d'oeuf
220g de farine
330g de confiture de cerise

Dorure

1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

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

Étaler la pâte entre 2 papiers cuisson et découper 2 cercles : 1 de 24cm et 1 de 20cm

Beurrer le moule ou cercle de 20cm

Garnir le fond avec le cercle de pâte de 24cm qui donnera une bordure de 2cm tout le tour

A l'intérieur étaler la confiture de cerise que l'on détend au préalable

Recouvrir du cercle de 20cm, joindre doucement les 2 pâtes

Pour la dorure : mélanger le jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner le gâteau et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Remettre un coup de dorure et à l'aide d'une pointe de couteau faire des dessin sur le dessus du gâteau

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation

