



## Gâteau basque à la cerise TM

### 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  
1 cuillère à soupe de lait

### Étape de la recette

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre glace 20s/vitesse 4

!!!! ATTENTION ----> peser la levure avec une balance précise, au gramme près ! le thermomix ne conviendra pas !

Verser la farine et la levure 30s/vitesse 3.5

Ajouter les jaunes d'oeuf 10s/vitesse 3.5

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

À l'intérieur étaler la confiture de cerise que l'on attend 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

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

Préchauffer le four 180C

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

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation

