

Gateau basque

Par : Grégory Geffard

Quantité pour 5 gâteaux de 20 cm

Pâte à basque

Farine	1000 g
Beurre	500 g
Sucre semoule	500 g
Levure chimique	12 g
Oeufs	250 g
Rhum	20 g

Mélanger en première vitesse le sucre et le beurre pommade. Ajouter la farine, la levure puis les œufs et le rhum.

Faire la pâte 24 heures à l'avance.

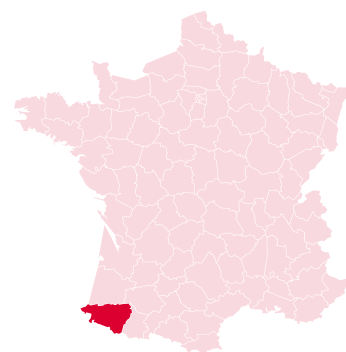
Fourrage cerise noire

| Puratos Topfil Cerise Noire 1500 g

Prêt à l'emploi

Montage :

- Foncer les moules en pâte à basque.
- Pocher le Topfil sur la pâte à basque dans les moules.
- Recouvrir d'une seconde abaisse de pâte à basque.
- Dorer et rayer à la fourchette.
- Cuisson à 180°C pendant environ 25 minutes.



Le gâteau basque

Région Pays basques

C'est la pâtisserie traditionnelle basque par excellence. Inventé à Cambo au XVIIe siècle, le gâteau basque était, à ses débuts, un mélange de farine de maïs et de matières grasses, sans aucune garniture. Puis quelqu'un eut la bonne idée de le fourrer de confiture de fruits, des fruits de la région : mûres, figues ou cerises. Plus tard, le même gâteau fut garni de crème pâtissière. Comme il pouvait se conserver plusieurs jours, il faisait partie des provisions que les pêcheurs emportaient avec eux.

