



Gâteau basque à la pistache

Ingredients

Crème pâtissière pistache

250ml de lait
60g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
80g de purée de pistache

Biscuit

140g de beurre mou
140g de sucre glace
3 jaunes d'oeuf
3g de levure chimique
220g de farine

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de crème liquide entière
des pistaches hâchées

Crème pâtissière pistache

Faire chauffer le lait

Fouetter les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena ensemble

Verser le lait chaud dessus et mélanger

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe

Incorporer la purée de pistache

Bien mélanger, filmer au contact et mettre au frais au moins 2h

Biscuit

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 1h

Montage et dorure

Etaler 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 crème pâtissière que l'on détend au préalable

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

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

A l'aide d'un pinceau badigeonner le gâteau et parsemer de pistache hachées

Mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 175°C

Enfourner 50 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation
