



Gâteau basque au chocolat

Ingredients

Crème pâtissière au chocolat

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
40g de sucre
70g de chocolat noir

Pâte

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

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

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

Hors du feu incorporer le chocolat noir en morceaux

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

Pâte

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 crème pâtissière au chocolat 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 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

Efourner 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre au frais 3 h avant la dégustation
