Gâteau basque

Ingredients
Crème pâtissière
250g de lait
40g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à café de poudre de vanille
25g de maïzena
Pâte à biscuit
145g de beurre mou
145g de sucre glace
3g de levure chimique
3 jaunes d'oeuf
220g de farine
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière

Faire chauffer le lait avec le sucre vanill et la poudre de vanille

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

Verser le lait chaud dessus et mlanger

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la prparation paississe

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

Pâte à biscuit

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu' obtenir un mlange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Filmer la pte et mettre au frais 30 minutes

Montage

Etaler la pte entre 2 papiers cuisson et dcouper 2 cercles : 1 de 24cm et 1 de 20cm

Beurrer le moule ou cercle de 20cm

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

A l'intrieur taler la crme ptissire que l'on dtend au pralable

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

Pour la dorure : mlanger le jaune d'oeuf et la cuillre soupe de lait

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

Prchauffer le four 180C

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

Enfourner 40 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Mettre au frais 3 h avant la dgustation