Gâteau basque avec thermomix

Ingredients
Crème pâtissière
250g de lait
40g de sucre
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à café de poudre de vanille
Pâte à biscuit
145g de sucre glace
145g de beurre mou
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

Dans le bol mettre le lait, le sucre, la maïzena, le sucre vanill, la poudre de vanille, l'oeuf entier et le jaune d'oeuf 6 minutes/90C/vitesse 3.5

Dbarasser la prparation dans un saladier, filmer au contact et mettre au frais au moins 2h

Pâte à biscuit

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

!!!! ATTENTION ---> peser la levure avec une balance prcise, au gramme prs ! 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 pe 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