

Gâteau basque de Philippe Conticini

Ingrédients pour un cercle de 20cm: (entre parenthèse les doses de base pour un moule de 16cm pour la pâte principalement)

La pâte :

2 œufs (1 œuf)
170g de sucre (85g)
330g de farine T45
190g de beurre mou (95g)
10g de rhum (10g)

Mettez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille et pétrissez lentement puis ajoutez le sucre et crémez. Ajoutez la farine puis mélangez de nouveau en veillant à bien racler les parois. Ajoutez l'œuf puis le rhum et mélangez très rapidement. Enroulez votre pâte dans du film alimentaire et mettez au frais jusqu'à utilisation.

La crème d'amande :

150g de sucre (185g)
60g de jaunes d'œuf
50g de farine T45
515g de lait
1 gousse de vanille
15g de rhum
155g de poudre d'amande

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Laissez infuser à découvert 15 min.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre puis ajoutez la farine. Ajoutez la moitié du lait infusé encore tiède, mélangez puis remettez dans la casserole. Faites bouillir la crème pendant 2 minutes sans cesser de fouetter. Quand la crème est assez épaisse, retirez la du feu et ajoutez la poudre d'amande. Mélangez bien puis versez la crème dans un saladier et couvrez au contact avec un film alimentaire. Une fois la crème bien froide, ajoutez le rhum et mélangez. Laissez au frais.

La confiture de griottes :

110g de cerises amarena
55g d'eau
1g de cannelle en poudre
50g de confiture de cerises
100g de confiture de cerises (ou mieux 125g de pulpe de griottes)
8g de pectine
8g de sucre

et normalement mais je ne l'ai pas mis : 1 écorce d'orange et 35g de vin rouge

Dans une casserole versez l'eau, le vin, les cerises amarena, la confiture, la cannelle et l'écorce d'orange. Faites tiédir à 40° puis ajoutez hors du feu la pectine et le sucre. Fouettez vivement. Remettez sur le feu puis portez à ébullition pendant 2-3 min sans cesser de remuer. Laissez tiédir à température ambiante. Filtrez dans un chinois afin d'éliminer les peaux et morceaux de griottes. Récupérez la confiture dans un saladier et filmez au contact. Mettez au frigo.

Montage :

Divisez votre pâte en deux. Étalez la pas trop finement et déposez la première moitié étalée dans votre cercle de 20cm posez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Versez la crème d'amande à l'intérieur sur 1cm d'épaisseur, recouvrez avec la confiture sur 0,5cm puis terminez avec la crème d'amande de nouveau sur 1cm. Refermez avec le second disque de pâte étalée. Dorez le gâteau avec un aune d'œuf fouetté passé au pinceau et mettez au frais pour 30min. Dorez une seconde fois puis faites des dessins avec une fourchette. Faites cuire 30-40min à 160°.

A la sortie du four, vous pouvez le badigeonner avec un sirop de sucre pour le rendre plus brillant (je ne l'ai pas fait).