



Gâteau basque au chocolat

Ingredients

Crème pâtissière au chocolat

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

Pâte

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

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière au chocolat

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

Ajouter le chocolat noir en morceaux 1 minute/vitesse 4

Débarasser la préparation dans un saladier, filmer au contact et mettre au frais au moins 2h

Pâte

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

!!!! ATTENTION ---> peser la levure avec une balance précise, au gramme près ! 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 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, joindre 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
