

Gâteau basque au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 37 min	Durée : 47 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 15	Etapas : 15	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte thermomix:

400G de farine

200G de beurre

200G de sucre

3 jaune d'oeufs

2 oeufs entiers

2CàC de sel

1/2 sachet de levure chimique Pour la crème pâtissière thermomix:

500G de lait

120G de sucre

50G de farine

2CàS de rhum ambré

2 jaune d'oeufs

1 oeuf entier

1CàC d'extrait de vanille Pour la décoration:

1 jaune d'oeuf

Etapas

Comment faire une délicieuse recette de gâteau basque, spécialité du sud ouest, au thermomix TM31, TM5 et TM6?

Pour la pâte thermomix:

Â»

Mettre le beurre, le sucre et mixer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre le sel, la farine et la levure dans le bol du thermomix et programmer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Former une boule avec la pâte, la mettre dans du papier sulfurisé et la mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Pour la crème pâtissière thermomix:

Â»

Mettre le sucre, les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la farine, l'extrait de vanille, le lait et cuire 7 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

Mettre le rhum et mixer 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Gâteau basque au thermomix

Laisser refroidir la pâte en réglant 5 minutes sur la vitesse 2,5 afin d'éviter qu'une peau se forme sur la crème.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Étaler la pâte sur le plan de travail et former 2 cercles de la grandeur de votre moule.

Â»

Mettre le premier cercle dans le fond du moule et verser le crème pâtissière en laissant les bord sans crème.

Â»

Refermer avec le second cercle et appuyer sur les bord pour fermer les 2 pâtes.

Â»

Badigeonner avec un jaune d'oeufs, puis former des stries à l'aide d'une fourchette.

Â»

Enfourner 30 minutes.

Â»

Laisser votre gâteau refroidir et le conserver ensuite au frais.

Déguster ce délicieux gâteau basque thermomix. Bon appétit. Miam ;)

Vous pouvez le parfumer de cerises griotte ou de confiture de cerises noires

En rajoutant de l'amande en poudre dans la crème, vous allez régaler vos papilles et vos convives seront ravis de déguster une excellente de gâteau basque amande