

Le gâteau Basque

Ingrédients :

Pâte :

- 400 g. de farine
- 200 g. de beurre
- 250 g. de sucre
- 1 œuf entier
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'amandes en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- Des zestes de citron
- Sel
- Rhum

Garniture :

- De la confiture de cerises noires, d'abricot, ...

Recette :

- Faire un puit avec la farine et le sucre, ajouter les 3 jaunes d'œufs.
- Incorporer ensuite les 200 g. de beurre. Commencer à mélanger.
- Ajouter la levure en sachet, la cuillerée à soupe d'amandes en poudre, les zest de citron, le sel et le rhum.
- Pétrir le tout longuement
- Laisser ensuite reposer une quinzaine de minutes.
- Etaler la moitié de la pâte obtenue dans un moule préalablement beurré.
- Ajouter la confiture ou la garniture de son choix et ajouter la seconde moitié de la pâte restante.
- Dorer à l'œuf.
- Faites cuire entre 25 et 30 minutes dans un four thermostat 7 préalablement chauffé.