magimix

# GATEAU BASQUE

## Recette proposée par Mélanie

---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** 2 h 30 min - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 200 gr de farine - 200 gr de sucre semoule - 3 jaunes d'oeufs - 100 gr de beurre mou - 70 gr de poudre d'amande - 1 cuillère à soupe de vanille liquide - 1 sachet de levure - 1 pincée de sell - 450 gr de crème patissière

---

1. Mettre 2 jaunes d'oeufs + le sucre : mode EXPERT 1mn/8/0 afin de blanchir le mélange
2. Ajouter 100 gr de beurre, la poudre d'amande, le sel,la farine en plusieurs fois : mode PÂTE / GÂTEAU
3. Terminer en ajoutant la levure et le sel : toujours en mode PÂTE / GÂTEAU
4. Prendre la pâte avec les mains et former une boule. L'envelopper de film alimentaire et mettre au frigo 2h30.
5. Séparer la pâte en deux et étaler chaque moitié sur le plan de travail fariné
6. Préchauffer le four à 180°C
7. Disposer une des pâtes dans un moule beurré, former une collerette avec les bords
8. Garnir de pâte patissière (cf. recette de l'application)
9. Recouvrir de la seconde pâte
10. Badigeonner le dessus avec le 3ème jaune d'oeuf, former des rayures avec les dents d'une fourchette

11. Baisser le four à 160°C et laisser cuire 45 mn

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Mélanie