



GÂTEAU BASQUE AUX ABRICOTS

pour un cadre carré de 22,5 cm de côté et 3,5cm de haut

La pâte : 175g beurre mou - 125g sucre semoule - 85g poudre d'amandes - zeste d'1/2 citron - 1 jaune d'oeuf + 1/2 oeuf (25g) - 225g farine - 1 pincée de sel -

La crème : 25cl lait - 3 jaunes d'oeufs - 45g sucre - 20g farine tamisée - 3cl rhum brun -

La garniture : 150g confiture d'abricots - une compotée d'abricots soit 8 abricots dénoyautés cuits légèrement avec une cuillère à soupe de sucre roux -

La dorure : 1 oeuf entier - 1 pincée sel -

Dans le bol du robot muni de la feuille mettre le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger. Ajouter le zeste de citron, mélanger, puis ajouter le jaune d'oeuf et le 1/2 oeuf. Mélanger. Ajouter la farine et le sel. Mélanger. Filmer et entreposer au réfrigérateur 2h00 ou mieux la veille.

Porter à ébullition le lait. D'autre part mélanger dans un cul de poule (ou saladier) les jaunes d'oeufs, le sucre et la farine. Verser le lait dessus, fouetter vivement et verser dans la casserole. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser le rhum et faire bouillir durant 1 minute sans cesser de remuer. Réserver à température ambiante filmée au contact.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Sortir la pâte, la partager en 2. Etaler une partie d'une épaisseur de 4mm sur le plan de travail fariné, la placer dans le cadre beurré posé sur une feuille sulfurisée (elle-même posée sur la plaque à pâtisserie). La pâte doit dépasser légèrement. Piquer le fond avec une fourchette. Verser la crème, puis la confiture mélangée à la compotée.

Etaler la 2ème partie de pâte en carré. Poser délicatement sur la tarte. Coller en pinçant les deux pâtes. Rabattre légèrement en découpant nettement.

Battre dans un petit bol l'oeuf et le sel. Etaler sur le dessus du gâteau. A l'aide d'une lame de couteau du côté non coupant dessiner des volutes.

Enfourner et cuire 35 minutes.

Laisser refroidir avant d'enlever le cadre.

Menus Propos © 2007
<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr