Gateau basque à la cerise

Préparation 1 h Temps de repos 1 h Temps de cuisson 35 à 40 min à 150-160 °C (thermostat 5) Pour un gâteau de 20 cm de diamètre (6 parts)

* 125 g de farine
* 80 g de beurre
* 90 g de sucre en poudre
* 3 oeufs (dont 1 pour la dorure)
* 1 pincée de levure chimique
* 1 pincée de sel
* 1 pot de confiture de cerises noires

 Matériel 1 moule à tarte de 20 cm

 **La pâte •**

* Mélangez dans un grand saladier le beurre ramolli avec le sucre, le sel et la levure chimique, ajoutez les 2 oeufs l'un après l'autre puis la farine. •
* Faites une boule de la pâte ainsi obtenue, entourez-la d'un film étirable et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

**Le montage •**

Préchauffez votre four. •

Retravaillez la pâte pour lui donner un peu de plasticité, puis étalez-la au rouleau sur une surface fraîche et farinée. •

Détaillez deux ronds de 20 cm de diamètre sur 6 mm d'épaisseur en vous aidant du moule renversé.

Disposez le premier rond de pâte au fond du moule beurré, garnissez de confiture de cerises noires en laissant libre 1,5 cm sur le pourtour. •

Couvrez avec l'autre rond de pâte, faites la jonction des deux à la main, badigeonnez à l'oeuf et rayez légèrement la surface à la fourchette. •

Faites cuire.

Sortez du four et laissez refroidir.