Gâteau basque à la crème

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 gousse de vanille
* 1 c. à s. de rhum
* 30 cl de lait entier
* 2 jaunes d'oeufs
* 75 g de sucre en poudre
* 15 g de Maïzena

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.

**Pour la crème**

* Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec un tiers de sucre, la gousse de vanille et le rhum.
* Dans un saladier, battez énergiquement les jaunes, le reste du sucre et la Maïzena jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.
* Versez la moitié du lait bouillant dans le saladier, mélangez énergiquement, remettez le tout dans la casserole, faites chauffer tout doucement pendant 2 minutes pour faire épaissir. À l'ébullition, arrêtez le feu. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

**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 la crème 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.