

## **Gateau Basque,**

**Pour 8 personnes:**

**Pour la pate,**

**3oeufs**

**180g de sucre**

**350 g de farine**

**200 g de beurre**

**Du vieux rhum**

**levure (facultatif)**

**Pour la crème**

**200g de sucre**

**1oeuf**

**2 cuillères à soupe de farine**

**0,5 litre de lait**

**vanille ou vieux rhum**

**Verser dans un saladier la farine,façonner un puits et y placer les oeufs battus, le beurre ramolli et coupé en morceaux,le sucre.Travailler la pâte, elle doit être ferme et ne doit pas coller(si ce n'est pas le cas ajouter de la farine).**

**Laisser reposer une heure**

**Ce temps écoulé partager la pâte en deux.**

**A l'aide d'un rouleau confectionner deux abaisses,beurrer et fariner un moule à manqué;y placer la première abaisse;**

**napper de crème d'amandes et recouvrir avec le reste de la pâte en appuyant bien sur les bords.**

**A l'aide d' une fourchette tracer des sillons fins et dorer au jaune d 'oeuf;**

**placer à four chaud 30 mn**

**Pour la creme ;**

**Mélanger le sucre, l' oeuf battu et la farine avec une spatule en bois .Incorporer le lait petit à petit sans cesser de remuer, mettre sur feu doux jusqu'à obtenir une crème relativement épaisse , remuer sans arrêt.**

**Laisser refroidir avant d' étaler sur la première abaisse**