

GÂTEAU BASQUE CRUMBLER

(en basque : Eguzkia)

Par Mickaël MORIEUX - MOF



INGRÉDIENTS

- 1000g de farine de tradition
- 700g de beurre
- 700g de sucre
- 300g d'œuf
- **200g de chapelure de croissant ou brioche fine et torréfiée**
- 50g de rhum
- 10g de poudre à lever
- Garniture : crème pâtissière ou autre garniture au choix

PRÉPARATION

1 - Préparation de la pâte :

- Mélanger la farine avec la poudre à lever
- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture sablée
- Ajouter le sucre et la chapelure, puis en dernier l'œuf et le rhum
- Réserver une nuit au froid

2 - Détailler 2 ronds au laminoir (3,5) - le rond du dessus légèrement plus grand pour bien recouvrir la crème

3 - Garnir le rond du dessous de crème pâtissière (ou autre garniture au choix)

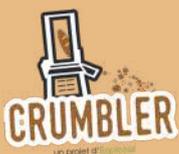
4 - Refermer avec le rond du dessus, dorer et rayer

5 - Cuisson 40min. à 160°C (durée pour un gâteau de diam. 28cm 6/8pers. - à adapter selon la taille réalisée)

CONSEILS

On peut également garnir de **confiture de cerises noires** ou réaliser un gâteau basque **tout chocolat** avec la chapelure de pain au chocolat (mais attention de ne pas torréfier trop le chocolat)

Une recette proposée par



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat