

RECETTE

Le gâteau basque au Nutella® Par la Cheffe Nastasia Lyard

Facile



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes**Pour la pâte :**

- 200 g de beurre fin
- 4 jaunes d'œufs + 2 œufs moyens
- 200 g de sucre cristallisé
- 400 g de farine pâtissière
- 3 g de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique (ou 3 grammes de poudre à lever)

Pour la crème :

- 1/2 litre de lait entier
- 2 jaunes et 1 œuf entier
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de farine pâtissière
- 1 gousse de vanille
- Piment d'Espelette

Pour le dressage :

- 120g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

1

Préparation de la pâte

Dans un récipient, ajoutez le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel, bien les travailler. Incorporez les 4 jaunes, puis les 2 œufs, et travaillez de nouveau.

Une fois cette pâte bien lisse, tamisez la farine et la levure ensemble, puis ajoutez à la pâte.

La pâte ne doit pas coller.

Formez une boule, enveloppez dans du papier cellophane et laissez reposer au réfrigérateur 1/2 heure minimum.

2

Préparation de la crème

Dans une casserole, mettre le lait à bouillir, avec la gousse de vanille. Astuce : versez un fond d'eau dans la casserole, puis videz l'excédent avant de faire chauffer le lait. Cela évite au lait d'accrocher.

Dans un cul-de-poule, blanchir (battre ensemble) le sucre, les jaunes et l'œuf entier jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporer la farine petit à petit sans cesser de remuer. Mettre le lait à bouillir, avec la gousse de vanille. Une fois que le lait bout, retirez la gousse de vanille et versez la moitié du lait progressivement dans votre mélange, tout en remuant.

Puis versez ce mélange sur le reste de lait dans la casserole. Remettre la casserole à feu moyen, et remuez sans cesse, jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

Sortir la crème du feu et ajoutez le piment d'Espelette. Réserver la crème dans un saladier, la filmer et la laisser refroidir à température ambiante.

3

Montage du gâteau

Étalez la pâte en rectangle sur 1/2 centimètre d'épaisseur et coupez des cercles de la taille du moule (2 cercles par moule).

Mettez un premier disque de pâte dans le moule, versez la crème au centre et la répartir jusqu'à 2 cm du bord.

Refermez avec le second disque. Passez dessus au pinceau un peu de dorure d'œuf et enfournez dans votre four préchauffé à 180° C. Cuire 30 minutes environ, jusqu'à obtenir une belle couleur. Une fois cuit, sortez immédiatement du four et laissez refroidir complètement avant dégustation. Pochez le Nutella® sur le gâteau.

Partagez la recette avec #recettenutella