



## Gâteau Basque

---

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Repos : 2 heures

### Pour 6 personnes :

- 300g de farine
- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 1 œuf + 3 jaunes
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 300g de confiture de Cerises Noires
- Sel

Mettre la farine en fontaine dans un saladier, ajouter au centre l'œuf battu avec 2 jaunes, la levure, le sucre, 2 pincées de sel et le beurre ramolli et coupé en dés. Travailler à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule, envelopper de film alimentaire et laisser reposer 2h au frais.

Etaler les deux tiers de la pâte sur 2 cm d'épaisseur, en garnir un moule à manqué beurré en formant un bourrelet sur les bords. Garnir le centre de confiture, recouvrir avec le reste de pâte étalée et souder les bords avec les doigts humides.

Badigeonner le gâteau de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau, strier le dessus avec la lame d'un couteau. Cuire 45 mn au four préchauffé à 180 C°. Laisser refroidir sur une grille.