

GATEAU BASQUE

Recette de Michel 8/10/2011

GÂTEAU POUR 8/10 PERSONNES

Cuisson à 180 °

150 GR de sucre en poudre
300 gr de cerises
150 gr de framboises
140 gr de beurre ramolli
140 gr de sucre glace
200 gr de farine
4 gr de levure chimique (1/2 sachet)
2 œufs entiers + un jaune
Zest d'un citron et Vanille

Cuire les cerises, les framboises et le sucre mélangés

Laissez refroidir

Beurrer le moule – le garnir d'un papier sulfurisé

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace, les œufs entiers

La farine tamisée, la levure, le zest de citron et la vanille

Vous devez obtenir une pâte assez légère

A l'aide de la poche à douille garnir le fond du moule,

Puis les bords intérieurs – laisser refroidir qq minutes

Garnir avec le mélange framboises cerises

Déposer une seconde couche de pâte - fermer bien les bords

Badigeonner avec un jaune d'œuf battu

CUIRE 35 à 40 min.-

La pointe du couteau doit ressortir nette s'il est cuit

Attendre un peu avant de démouler

