

# Gâteau Basque



Pour 1 gâteau Basque



Temps de cuisson : 30 minutes



Difficulté : Facile



## Crème à faire la veille:

2 jaunes +1 œuf mélangés avec 3 C. à S. de farine et 5 de sucre et 1/2 L de lait bouillant, cuire à feu doux comme une crème pâtissière

Y ajouter une fois cuite 1 sachet d'amande en poudre soit 125 gr et du rhum.

Conservez au frais.

**Appareil:** 1 œuf +les 2 blancs +250gr de sucre et 125gr de beurre ramolli +300 gr de farine et 1/2 sachet de levure

Dans un moule, si possible à fond amovible déposez la moitié de l'appareil et installez la crème puis recouvrir du reste

NB: se servir des doigts pour la seconde moitié de l'appareil (un peu délicat!)

Badigeonnez de lait ou d'un œuf battu pour dorer

Four moyen(170) 30 mn