**gâteau basque Francine**

**Ingrédients pour la pâte**

**- 115 g de cassonade  
- 2 œufs + 1 pour la dorure  
- 125 g de beurre mou**

**- 150 g de farine  
- 1/2 sachet de levure  
- 1 pincée de sel**

**- 1 cS de rhum**

**- 100 g de poudre d’amandes**

**- 1 bouchon d'arome d'amande amère**

**gâteau épais gâteau plus fin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **cassonade** | **115 g** | **9O g** |
| **œufs** | **2 + 1** | **=** |
| **beurre mou** | **125 g** | **100 g** |
| **farine** | **150 g** | **120 g** |
| **levure** | **1/2 sachet** | **=** |
| **poudre d’amandes** | **100 g** | **80 g** |
| **arome d'amande amère** | **quelques gouttes** | **=** |
| **Sel, rhum** | **un peu** | **=** |

**Ingrédients pour la confiture**

**- 1 pot de 200 g de confiture à la cerise**

**- Un peu de poudre d'amande (à mélanger avec la confiture)**

**Préparation**

1. **mettre en poudre les amandes si besoin et réserver.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **15 sec** | **-** | **3** |

1. **Dans le bol, mettre les oeufs et la cassonade**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 ' 30** | **-** | **3** |

**le mélange doit être mousseux**

1. **Ajouter le beurre mou en petits morceaux, la farine, la levure, le sel, le rhum les amandes en poudre et l'extrait d'amande amère.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1' 20** | **-** | **de 1 à 3** |

**mettre en boule , filmer et mettre au frais pendant 2 h.**

1. **Abaisser la pâte sur une surface bien farinée et sur 5 mm d'épaisseur. Faire 1 premier gabarit ( qui sera le dessus) dans le cercle beurré et sur une feuille blanche et réserver au frigo.**
2. **Refaire un 2 ème gabarit (qui sera le dessous) puis avec les chutes de pâte, réaliser** **un boudin régulier que vous placez sur le bord de la tarte.**
3. **À l’aide d’une fourchette, piquez le fond de pâte.**
4. **mettre la confiture mélangée avec de la poudre d'amande sur la pâte.**
5. **- À l’aide d’un pinceau, mouillez avec de l’eau légèrement le dessus du boudin, et posez la tarte sur une plaque de cuisson.  
   - mettre dessus la seconde partie de la pâte prélevée auparavant (celle qui était au frigo).   
     
   - souder le boudin avec la partie supérieure.  
   - Badigeonnez alors le dessus de la tarte avec un jaune d'oeuf à l’aide d’un pinceau.  
   - Et avec une fourchette, réalisez un décor sur le dessus.  
   - Enfournez une trentaine de minutes à 180 °C.  
   - Laissez refroidir plusieurs heures avant d'enlever le cercle.**