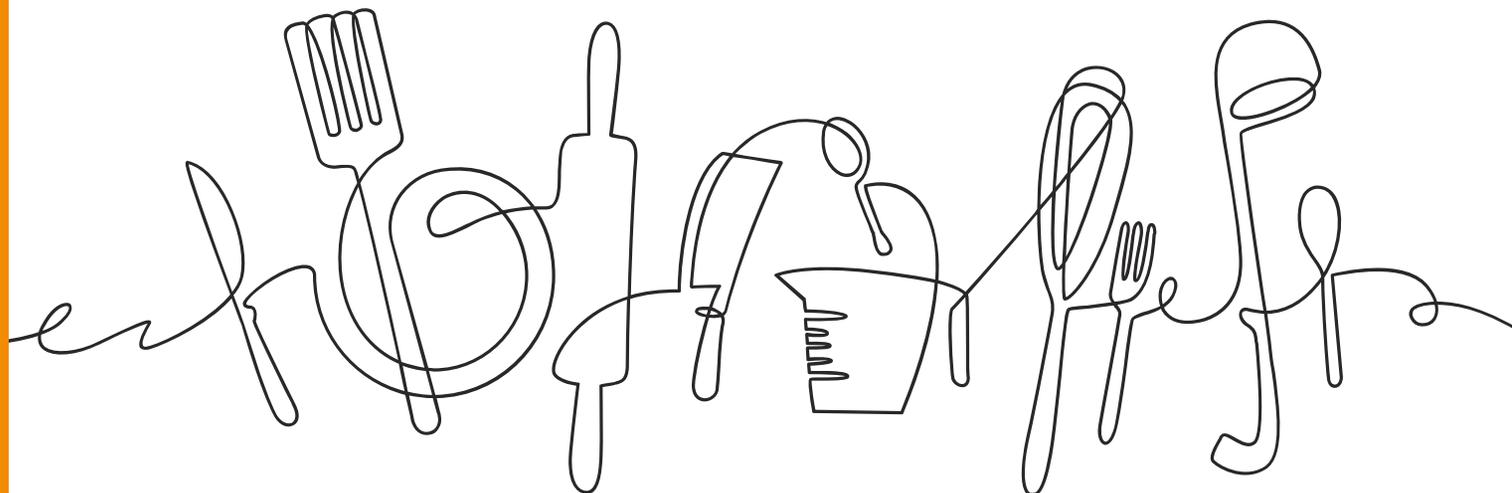


DEPUIS 1895
PARIÈS
GOURMANDISES BASQUES

**FAITES-LE
VOUS MÊME**



Découvrez notre gamme de kits :

**Bûret basque
Cookie a partager
Le Belchenia**
(fondant au chocolat Paris et aux noisettes)

Nos boutiques

St-Jean-de-Luz
9, rue Gambetta
Tél : +33(0) 559 26 01 46

Biarritz
1, place Bellevue
Tél : +33(0) 559 22 07 52

Bayonne
14, rue Port-Neuf
Tél : +33(0) 559 59 06 29

Socoa (Urrugne)
Zone de Putillenea
Tél. +33(0) 559 22 06 00

Paris (6ème)
9, bis rue Saint Placide
Tél. +33(0) 145 44 64 64

Bordeaux
101, rue Porte-Dijéaux
Tél : +33(0)5 56 16 01 55

Espelette
35, Plaza Ko Karrika
+33(0) 564 11 56 32

Donostia (Espagne)
De Euskadi Plaza 1
Edificio Equitativa
+34(0) 934 12 84 34



www.paries.fr - contact@paries.fr

KIT GBTEAU BASQUE

CONTENU DES SACHETS :

- Sachet 1 : sucres
- Sachet 2 : farine, levure, sel
- Sachet 3 : sucre, poudre à crème
- Sachet 4 : amande
- Fiole de rhum

INGRÉDIENTS À RAJOUTER :

- Beurre : 155g
- Œuf : 1 entier (+1 pour la dorure)
- Jaunes d'œuf : 2
- Lait : 18 cl
- Un peu de farine

MATÉRIEL :

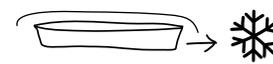
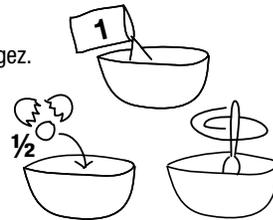
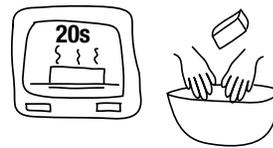
- Une balance
- Un rouleau à pâtisserie (ou une bouteille)
- Deux saladiers et un batteur (facultatif)
- Une casserole
- Du film alimentaire
- Une cuillère en bois, un fouet, un pinceau (ou une feuille d'essuie-tout)

Retrouvez la recette en pas à pas et les astuces de notre Cheffe Silvia, sur notre chaîne Youtube en scannant ce QR code :



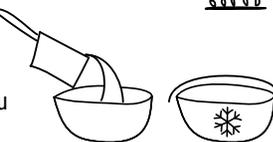
Pour la pâte :

- 1 Dans un saladier (ou la cuve du batteur) mettez 155g de beurre ramolli (20s au micro-ondes), malaxez, il doit avoir la consistance d'une pommade.
- 2 Versez le contenu du sachet n°1 et mélangez.
- 3 Ajoutez un œuf, un jaune et mélangez.
- 4 Versez le sachet n°2 en 2 fois et mélangez (à la main si vous n'avez pas de batteur) pour obtenir une pâte homogène.
- 5 Mettez la pâte dans un film alimentaire pour qu'elle ne sèche pas. Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures.



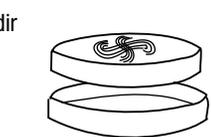
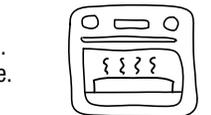
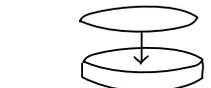
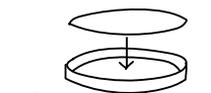
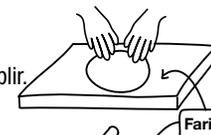
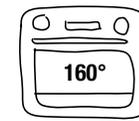
Pour la crème :

- 6 Faites chauffer le lait dans une casserole.
- 7 Dans un saladier, mélangez un jaune d'œuf avec le sachet 3 jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 8 Quand il arrive à ébullition, versez la moitié du lait sur le mélange précédent. Mélangez bien et reversez le tout dans la casserole avec le reste du lait.
- 9 Remettez sur le feu sans jamais cesser de remuer. Dès que la crème épaissit, sortez-la du feu.
- 10 Versez la crème dans le saladier, filmez au contact et faites refroidir complètement.
- 11 Une fois que la crème est complètement froide, incorporez le contenu du sachet 4 ainsi que la dose de rhum. Mélangez jusqu'à obtenir une crème homogène.



Montage :

- 12 Allumez votre four, chaleur tournante à 160°.
- 13 Farinez légèrement votre plan de travail, déposez la pâte et malaxez-la pour l'assouplir.
- 14 Étalez la pâte, en farinant légèrement les 2 côtés pour éviter qu'elle ne colle, sur une épaisseur de 6mm.
- 15 Posez le moule sur la pâte. Avec un couteau découpez 2 cercles du diamètre du fond du moule.
- 16 Déposez un des cercles au fond du moule. Positionnez le bien.
- 17 Étalez la crème pâtissière à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 18 Déposez le 2ème disque de pâte sur le dessus. Appuyez légèrement sur les bords pour souder la pâte.
- 19 Badigeonnez un œuf battu sur le gâteau avec un pinceau ou un essuie-tout.
- 20 Rayez la pâte avec une fourchette avec le motif de votre choix sans la percer.
- 21 Enfournez pendant 45 à 50 minutes à 160°. Le gâteau doit avoir une belle couleur dorée.
- 22 Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler.



Pas de gaspillage :

S'il reste de la pâte étalez-la finement et avec un verre ou un emporte pièce découpez des morceaux de pâte et enfournez les 10 à 12 minutes. Et vous aurez de délicieux sablés basques.

