



GÂTEAU BASQUE AUX CERISES NOIRES

ACCOMPAGNÉ DE SON CRÉMANT
DE BORDEAUX BRUT ROSÉ

*Une recette de M. Valéry Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

LA RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 600 g de pâte sablée
 - 200 g de confiture de cerises noires
 - 1 œuf entier + 2 jaunes
 - 1 jaune d'œuf pour la dorure
 - 40 g de farine
 - 40 cl de lait
 - 3 gouttes d'extrait d'amande amère
 - 20 g de beurre pour le moule
 - 110 g de sucre vergeoise blonde
- Portez le lait à ébullition dans une casserole.
- Dans un saladier, fouettez l'œuf entier et les 2 jaunes avec le sucre vergeoise pour les blanchir. Ajoutez la farine et mélangez. Versez le lait bouillant par-dessus. Reversez le tout dans la casserole et faites bouillir 3 à 4 minutes sur feu moyen sans cesser de fouetter. Débarrassez la crème dans un récipient. Incorporez l'amande amère puis couvrez de film alimentaire pour éviter la formation d'une croûte.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte ou un cercle en inox de pâtissier. Prélevez les deux tiers de la pâte sablée. Abaissez-la sur le plan de travail à la dimension du moule puis garnissez celui-ci avec la pâte.
- Étalez la crème sur la pâte et lissez bien la surface. Répartissez la confiture dessus. Badigeonnez les bords de la pâte de jaune d'œuf.
- Abaissez l'autre morceau de pâte sablée sur le plan de travail puis déposez-le sur la garniture pour fermer le gâteau. Rentrez les bords de la pâte à l'intérieur du moule en les soudant avec vos doigts. Badigeonnez la surface de jaune d'œuf.
- Enfournez et faites cuire 30 minutes.
- Laissez tiédir le gâteau 5 minutes puis déposez délicatement une plaque de cuisson par-dessus pour bien aplatir la surface. Laissez refroidir avant de déguster.



Pourquoi cette alliance ?

Ce crémant aux notes de fruits rouges et aux fines bulles vendra rafraîchir et sublimer le croquant de ce dessert.

Recette du livre : « **Je sers quoi avec ce plat ?** »
Gueuletons Mango, Fleurus Editions

LA SUGGESTION
DU CAVISTECRÉMANT
DE BORDEAUX
BRUT ROSÉ

Premium, Jaillance

Nez de groseille.
Bouche : Vin très intense, de bonne allonge souple sur des bulles fines et fondantes.

Et aussi :
Château des Demoiselles, 2011,
Castillon Côtes de Bordeaux



www.nicolas.com