Gâteau basque aux cerises fraîches

Bonjour à toutes et tous,

Avec les fraises, **les cerises** sont les symboles incontestées de l'enfance, de l'insouciance, du picorage dans le jardin des grands parents et parfois du jardin actuel. Qui n'a jamais rêvé d'avoir un grand cerisier à portée de main.. En cuisine, ces cerises riment avec les paniers de fruits garnis et les clafoutis qui sentent bon les amandes. On les rattache aussi aisément à une spécialité du sud : le **gâteau basque**. Nous l'avons découvert lors de vacances dans les Pyrénées et tous on adoré : moelleux avec la crème ou la confiture, généreux et bon comme un biscuit maison.

Il y a peu, lorsque les cerises ont enfin bien débarqué dans les étals de notre primeur habituel, j'ai bien vite repensé à ce gâteau qui leur avait tant fait plaisir. Et si j'essayais une version aux cerises fraîches ? Moins sucrée, plus fruitée, sans doute les régalera-t-elle. Sur la base d'une recette d'internet (source : Il était une fois la pâtisserie) , je profitais donc de l'occasion « *goûter du week-end* » pour le réaliser et le proposer. La dégustation de ce gâteau basque cerises fut au-delà de mes espérances : la pâte à l'amande s'est révélée douce, presque fondante et complètement irrésistible. La compotée de cerise à l'intérieur apporte un délicieux goût fruité mais sans l'excès de sucre de la confiture. Le seul petit reproche serait un côté un peu friable qui empêche une dégustation à la main.. Mais permet de l'apprécier mieux encore à la cuillère.

J'aimerais vous partager la recette. Peut être peut-elle vous inspirer pour ce week-end ou plus ! Bonne journée

Gâteau basque cerises fraîches

Recette : Gâteau basque cerises fraîches

Saison de la recette : Mai-Juin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

Pour la pâte à gâteau basque

- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 170 g de beurre pommade (2)
- 120 g de cassonade
- 100 g de poudre d’ amandes
- 1 œuf + 1 jaune pour la dorure

Pour la compotée de cerises:

- 400 g de cerises (non dénoyautées)
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte [1h avant cuisson].

- Battez le beurre avec la cassonade jusqu’à ce qu’ils forment un mélange homogène et avec une texture type crème.
- Ajoutez l’œuf et mélangez vivement pour l’incorporer.
- Ajoutez les amandes, farine, levure, puis travailler la pâte pour qu’elle devienne homogène. Vous pouvez commencer à la spatule ou au fouet, mais je vous conseille de terminer directement à la main.
- Laissez reposer la pâte une heure au frais.

Étape 2 : La compotée de cerises [1 h avant cuisson]

- Pendant que la pâte repose, lavez vos cerise, retirez la queue et le noyau, puis mettez-les dans une casserole.
- Ajoutez le sucre, 2-3 cuillères à soupe d’eau, puis portez à feu doux. Laissez compoter environ 15 minutes. Si jamais la compotée est sèche, ajoutez un peu d’eau.
- A l’issue de ce temps, récupérez un peu de jus, délayez y la maïzena, puis remettez dans la casserole. Mélangez pendant 2 minutes, puis laissez refroidir. Après repos, la compotée doit conserver de bons morceaux de cerise, et un très léger « jus épais ».

Étape 3 : Dressage et cuisson.

- Beurrez et farinez un moule à tarte (diamètre entre 20 cm et 26 cm, l’idéal étant 20 cm).
- Retirez la pâte du frais, puis séparez la en deux.
- Étalez la première partie sur un disque de taille légèrement supérieure à votre moule . Déposez la pâte dans le moule puis placez la de manière à ce qu’elle recouvre les bords.
- Déposez sur ce premier disque la compotée de cerises.
- Étalez le deuxième disque de pâte sur environ la taille de votre moule, puis déposez le sur le gâteau. Rempliez l’excédent de pâte de manière à bien fermer le gâteau puis scellez les bords en appuyant.
- Fouettez le jaune d’œuf avec 1 cuillère à soupe d’eau puis dorez le gâteau. Dessinez ensuite des stries.
- Enfournez pour 30 à 40 minutes à 180°C. (1)
- Faites attention que ce gâteau basque cerises est assez friable au service (c’est dû à la poudre d’amandes), et donc se dégustera préférentiellement à l’assiette.

Astuces :

- (1) A ajustez avec votre four : Le gâteau doit être bien doré en fin de cuisson. Pour en chaleur tournante cela sera plutôt 20 minutes, et plutôt 40 minutes pour un four « classique »
- (2)Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure avant la réalisation de la pâte pour vous faciliter la tâche. Je vous conseille d’utiliser plutôt un beurre doux additionné d’une pincée de sel ou un mélange 85 de beurre doux/85 gr de beurre demi sel

---