

## Gâteau basque au thé Matcha et sésame noir



### Pour la pâte

- 75 g de beurre demi sel mou
- 10 g de beurre doux mou
- 125 g de sucre en poudre
- 85 g de poudre d'amande
- 2 jaunes d'œufs
- 225 g de farine
- 1 jaune pour la dorure

### Pour la garniture

- 25 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 45 g de sucre en poudre
- 20 g de maïzena
- 2 cuillères à café de thé Matcha
- 1 cuillère à soupe de pâte de sésame noir

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la poudre d'amandes et mélanger. Faire un puits au milieu puis ajouter les jaunes d'œufs et le beurre.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule, filmer et laisser reposer au frigo au moins deux heures.

Pendant que la pâte refroidit, préparer la crème pâtissière.

Faire chauffer doucement le lait dans une casserole : l'idée est de l'amener tout doucement à ébullition. Attention, ça déborde vite.

Dans un saladier, battre les jaunes et le sucre au fouet, puis ajouter la maïzena. Battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux, puis verser lait dans le saladier et continuer à fouetter. Quand tout est bien dilué, remettre le contenu du saladier dans la casserole et faire chauffer à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Transvaser la crème dans un saladier pour qu'elle refroidisse et en prélever un tiers environ, le mettre dans un autre saladier et ajouter la pâte de sésame noir, mélanger.

Dans l'autre crème, mettre le thé Matcha.

Lorsque la pâte est bien froide, la séparer en deux et étaler chaque morceau de pâte en un disque permettant de couvrir un moule de 24 cm de diamètre.

Préchauffer le four à 180°C.

Mon astuce : j'étale la pâte sur du papier sulfurisé, c'est plus facile à manipuler ensuite.

Mettre un premier cercle dans le moule (avec le papier), bien faire adhérer la pâte sur les bords.

Étaler la pâte au sésame noir sur le fond de tarte, puis celle au thé Matcha.

Prendre le second cercle de pâte dans le papier et le déposer au-dessus de la crème au thé, côté papier vers le haut. Retirer délicatement le papier en priant les dieux de la pâte sucrée pour ne pas que ça parte en cacahuètes.

Souder les bords et dessiner des losanges ou de fines lignes sur le dessus.

Diluer le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau puis badigeonner le gâteau au pinceau.

Enfourner pour 30 minutes, ou peut-être un peu plus : le gâteau doit être bien doré.

Attendre que le gâteau ait complètement refroidi pour le démouler, et attendre au moins 24 heures avant de le déguster, voire 48h si vous en avez la patience...