 **Gâteau basque au chocolat praliné**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/G%C3%A2teau-basque-au-chocolat-pralin%C3%A9-P1020127.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**   
**- 120 g de beurre pommade**  
**- 170 g de sucre en poudre**  
**- 40 g de tant pour tant (1)**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune**  
**- 300 g de farine**  
**- 8 g de levure chimique (2càc)**  
**- 1 goutte d'arôme amande amère**  
**La crème chocolat praliné :**  
**- 60 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 90 g de** [**Pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise) **®**  
**- 25 g de beurre**   
**- 250 ml de lait**  
**- 45 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 1 œuf**  
**- 100 ml de crème liquide**  
**Finition :**  
**- 1 blanc d'œuf pour dorer**

**1 cercle à tarte beurré de 24 cm de diamètre posé sur une plaque tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Les préparations de la pâte et de la crème doivent se faire à l'avance pour qu'elles aient le temps de bien refroidir.

**La pâte :**  
Mélanger dans une tasse les amandes réduites en poudre et le sucre glace pour le "tant pour tant".  
Mettre le beurre et le sucre dans le bol du robot et travailler à la feuille (batteur K) jusqu'à l'obtention d'une pommade onctueuse.  
Ajouter le tant pour tant et mélanger.  
Ajouter l'œuf entier et le jaune et bien mélanger.  
Incorporer la farine, la levure et l'arôme amande amère.   
Mélanger jusqu'à pouvoir former une boule, sans trop travailler la pâte.  
Déposer la pâte sur une assiette, l'aplatir et la couvrir d'un film.  
La mettre au frais pendant 1 heure au minimum **(2)**.  
**La crème chocolat praliné :**Hacher grossièrement les 2 chocolats et les mettre dans un petit saladier avec le beurre.  
Mettre le lait à chauffer.  
Mélanger dans un bol le sucre et la Maïzena.  
Ajouter l'œuf et bien mélanger.  
Ajouter le lait chaud et mélanger soigneusement.  
Reverser la crème dans la casserole et porter à ébullition.  
Laisser cuire à chaleur douce pendant environ 2 minutes en remuant sans cesse.  
Verser la crème sur le chocolat et mélanger au fouet pour obtenir une crème homogène.  
Laisser refroidir.  
**Le montage du Gâteau basque au chocolat praliné :**  
Sortir la pâte à température ambiante pour qu'elle s'assouplisse un peu.  
Mélanger la crème au chocolat bien froide et lui incorporer la crème liquide.  
Partager la pâte en deux pâtons (1/3 - 2/3).  
Étaler le plus petit des pâtons entre deux feuilles de papier film sur une épaisseur de 4 mm environ et y découper un cercle de diamètre un peu supérieur à celui du moule pour former le couvercle du gâteau.  
Étaler de même l'autre pâton.  
Foncer le cercle en appuyant bien partout pour que la pâte épouse le cercle et en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.  
Badigeonner le tour de la pâte au blanc d'œuf.  
Verser la crème au chocolat dans le fond de pâte.  
Enrouler le couvercle autour du rouleau à pâtisserie et le poser sur le cercle.  
Appuyer sur tout le tour avec les doigts pour sceller les 2 pâtes, puis passer le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour découper le couvercle.   
Badigeonner le dessus du gâteau de blanc d'œuf et dessiner des arabesques avec les dents d'une fourchette.  
Enfourner pour 30 minutes environ : Le gâteau va dorer, gonfler et se craqueler.  
Le laisser refroidir sur une grille avant de retirer délicatement le cercle.  
Le Gâteau basque au chocolat praliné se conserve ainsi plusieurs jours à température ambiante (éviter le réfrigérateur).