 **Bakewell pudding**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 125 g de farine  
- 50 g de sucre  
- 2 jaunes d'œufs  
- 2 càs d'eau  
- 60 g de beurre  
- ½ càc de vanille en poudre  
  
1cercle à pâtisserie ou 1 moule à manqué de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur**Mélanger la farine, le sucre, la vanille et le beurre en parcelles jusqu'à l'obtention d'un sable.  
Ajouter les jaunes d'œufs et l'eau et mélanger très rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.  
Chemiser le moule ou le cercle avec la pâte.  
Piquer à la fourchette et mettre au frais.

**La garniture :  
-** [**confiture**](http://recettes.de/confiture) **de** [**framboise**](http://recettes.de/framboises) **ou de** [**fraise**](http://recettes.de/fraises)**- 120 g de beurre  
- 4 œufs  
- 125 g de sucre  
- 125 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **en poudre  
- 10 gouttes d'arôme** [**vanille**](http://recettes.de/vanille) **ou extrait d'amande amère (facultatif)**

**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)**Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Travailler les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre fondu, froid, la poudre d'amandes et éventuellement l'arôme.  
  
Napper le fond du gâteau de confiture.  
Verser la crème sur la confiture.  
Enfourner pendant 20 minutes puis baisser le **thermostat à 180°C** et laisser encore 10 minutes.  
Vérifier la cuisson et laisser refroidir sur une grille.  
Démouler délicatement sur le plat de service.  
**Servir à température ambiante.**