

# L'inratable gâteau

*Etxeko bixkotxa* en basque, ce gâteau est un concentré de gourmandise. Confiture de cerises noires ou crème pâtissière, à vous de choisir!

Texte et photos **Jean-Paul Frétillet** (sauf mention)

Personne ne peut revendiquer la paternité de ce vieux gâteau de ménage. De son nom basque *etxeko bixkotxa*, le gâteau basque signifie littéralement «gâteau de la maison». Autrefois, il y avait autant de recettes que de fermes dans le Pays basque. Il était fabriqué avec les ingrédients à disposition. Il était saisonnier, et souvent frugal : de la farine de maïs, du saindoux et du miel constituaient la maigre liste des

ingrédients. Il pouvait être agrémenté de fruits quand c'était le temps des cerises ou des prunes. Puis la recette s'est embourgeoisée avec l'ajout d'œufs, de beurre, de sucre, jusqu'à la crème pâtissière, qui constitue son achèvement vers le sommet de la gourmandise. La recette est assez simple et n'exige pas de tours de mains compliqués. C'est une sorte de tourte composée de deux disques de pâte sucrée (au beurre doux, et non salé!) superposés dans le moule

garni, de crème ou de confiture de cerises noires. Le sucre utilisé pour sa préparation doit être cristallisé, et non en poudre, sinon le gâteau ne caramélisera pas, surtout sur les bordures. Le plus traditionnel, celui que l'on mange l'après-midi avec un thé, est à la cerise. Quand il est à la crème, le gâteau basque est l'ami du petit déjeuner. Il est préférable de le préparer la veille pour le lendemain de sa cuisson : il est toujours meilleur.



## Bistrot Ithurria à Ainhoa

Dans ce petit village de carte postale, au cœur de paysages d'un vert insolent, le chef Xavier Isabal est un peu le roi des confitures. Chez lui, la discrétion est une noblesse. Bien faire et en dire peu, et surtout ne pas s'en vanter : tel est le secret de ses confitures gorgées de fruits et moins sucrées. Dans celle aux cerises noires, il ajoute une «pincée d'épice magique». Connaitre ce dernier secret n'enlève ni n'ajoute rien au plaisir des confitures de l'ami Isabal. *Bistrot Ithurria, 218 Our Karrika, 64250 Ainhoa.*



## Etxe Goxoan à Ciboure

Également installé à Bayonne depuis l'an dernier, Bertrand Ducauroy fait montre d'un talent égal pour la pâtisserie et la boulangerie. Originnaire du Nord, son enseigne sonne pourtant comme du basque pur et dur : «Etxe Goxoan», tout comme son gâteau, qu'il préfère à la confiture. Lors de notre dernière visite en 2024, nous avons conclu que nous avions trouvé l'un des meilleurs, si ce n'est le meilleur gâteau basque de la région. *Etxe Goxoan, 51 avenue Jean Jaurès, 64500 Ciboure.*

## Haraneko bidea à Sare

Dans l'arrière-pays, le gâteau basque a son musée. Il est tenu par la famille Marichular. Bixente y enseigne l'art de préparer cette pâtisserie ancestrale, à la confiture de cerises ou à la crème pâtissière. Petits et grands peuvent y apprendre à pâtisser dans la bonne humeur. Ce sera aussi l'occasion de découvrir la très belle collection d'objets de la vie rurale d'autrefois exposée au musée. *Haraneko bidea, 300 D406, 64510 Sare.*



# basque



## La recette du musée du gâteau basque

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 55 min

- 200 g de beurre doux ● 6 jaunes d'œufs + 3 œufs moyens ● 200 g de sucre cristallisé ● 120 g de sucre semoule ● 450 g de farine T55 ● 3 g de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique ● 1/2 litre de lait entier
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré ● 1 gousse de vanille

- Dans un récipient, ajoutez le beurre coupé en morceaux, le sucre cristallisé et le sel. Commencez à mélanger. Incorporez 4 jaunes d'œufs, puis 2 œufs entiers, et travaillez de nouveau le mélange. Une fois le résultat bien lisse, tamisez la farine et la levure ensemble, puis ajoutez-les à la pâte. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
- Faites bouillir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille. Dans un saladier, faites blanchir le sucre en poudre avec 2 jaunes d'œufs et l'œuf entier jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez 50 g de farine petit à petit, sans cesser de remuer.
- Retirez la gousse de vanille du lait chaud et versez-en la moitié progressivement dans la préparation, sans cesser de remuer. Ajoutez le reste du lait et reversez le mélange dans la casserole. Faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez le rhum ambré. Réservez la crème dans un saladier, filmez-la au contact et laissez-la refroidir à température ambiante.
- Étalez la pâte en rectangle sur 1/2 centimètre d'épaisseur et découpez des cercles de la taille du moule (2 cercles par moule). Mettez un premier disque de pâte dans le moule, versez la crème au centre et répartissez-la jusqu'à 2 cm du bord. Refermez avec le second disque. Badigeonnez la surface avec un peu de dorure d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 45 min.