



## Atelier de cuisine basque

9 février 2016

### « Sangria basque »

#### Pour 10 personnes

2,5 l de vin rouge - 10 cl de rhum - 30 cl de limonade  
4 oranges – 2 pêches – 2 pommes – 1 citron –  
200 g de sucre - 1 cuiller à café de 4 épices  
4 ou 5 pincées de piment d'espelette

Mélanger le vin, le rhum, la limonade, le sucre, les épices et le piment d'Espelette

Nettoyer et couper les fruits en morceaux sans les peler

Faire macérer dans le vin rouge pendant 12 heures environ au frais.

Ajuster la quantité de fruits selon le goût et servir bien frappé.

### « AXOA »

#### Pour 4 personnes

1 kg d'épaule de veau  
1 oignon - 1 poivron rouge et  
1 vert - 1 gousse d'ail – huile –  
laurier – pommes de terre -  
Persil – thym - sel – fond de  
veau - piment d'Espelette  
(exclusivement, c'est quand  
même ce qui fait toute  
l'originalité de la recette)

Émincer l'oignon et l'ail. Ôter les pépins des poivrons, les trancher en petits dès.

En 1er faire revenir la viande assez longtemps, puis mettre de côté,

Ensuite les poivrons un moment et après l'oignon, faire sauter le tout.

Puis mouiller avec un verre d'eau

Puis dans un autre verre d'eau diluer 1 à 2 cuillers à café de fond de veau, saler à peine votre ragoût, ajouter le piment, le thym, le persil et le laurier. Laisser cuire 1 heure pour cette quantité.

Servir avec des pommes de terre.



### « Gâteau basque »

#### Pour 8 personnes

Pour la pâte :

150 g de beurre mou en morceaux – 200  
g de sucre en poudre – 1 œuf entier – 1  
jaune d'œuf – 300 g de farine – 50 g de  
poudre d'amande – 1 sachet de levure –  
1 pincée de sel – 1 jaune d'œuf pour  
dorer

Pour la crème pâtissière :

500 ml lait ½ écrémé – 60 g de farine – 1  
œuf entier et 2 jaunes d'œuf – 75 g  
sucre en poudre – 25 g de beurre - 2  
gouttes d'amande amère ou 1 cuiller à  
soupe de rhum

Dans un saladier mettre le beurre, le sucre en poudre, les œufs, une pincée de sel, la poudre d'amande, la levure. Bien remuer, ajouter la farine et continuer à pétrir. Mettre au frigo pendant 1 heure.

Préparer la crème pendant ce temps :

Faire bouillir le lait. Dans un saladier travailler les œufs, le sucre, la farine avec un batteur, délayer avec le lait bouillant. Mettre dans une casserole sur feu doux en remuant sans arrêt jusqu'au premier bouillon. Retirer du feu et ajouter dessus le beurre fondu, laisser refroidir avant de garnir le gâteau

Reprendre la pâte et l'étendre en deux morceaux.  
Placer une moitié dans un moule à manqué, ajouter la crème par-dessus et ensuite l'autre moitié de pâte. Faire un trou au milieu et enfourner pendant 45 mn (th 7).