



# Gâteau basque à la cerise

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS



## AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion de gâteau basque avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte

- + 24,1% des ANC en **calcium** (contre 5,8%)
  - + 32,3% des ANC en **vitamine D** (contre 7,9%)
  - + 26,3% de **protéines** en plus
- par rapport à une recette traditionnelle.



# Gâteau basque à la cerise

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS

🕒 Préparation : 30 min - Cuisson : 30 à 40 min

€ Coût par convive : 0,35 € pour une portion de 100 g

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

### Pâte à gâteau basque

- 3 kg de farine
- 20 g de sel
- 1,5 kg de sucre semoule
- 1,5 kg de beurre pommade
- 600 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs

### Garniture du gâteau basque

- 2 L de lait
- Extrait de vanille
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 400 g d'œufs
- 500 g de sucre semoule
- 300 g de farine
- 3,5 kg de confiture de cerises
- 200 g de jaunes d'œufs

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Réaliser la pâte à gâteau basque : sabler la farine, le sel, le sucre, le beurre puis ajouter les œufs et les jaunes, mélanger rapidement et faire une boule. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.
2. Faire chauffer le lait.
3. Mélanger **La Vache qui rit® Formule Plus**, les œufs, le sucre, la farine.
4. Verser le lait sur le mélange précédent et remettre à cuire jusqu'à ébullition.
5. Réserver la crème au frais.
6. Foncer les cercles avec la pâte à gâteau et réaliser les chapeaux.
7. Recouvrir avec la crème cuite puis avec la confiture.
8. Passer de la dorure sur le tour des gâteaux et poser le chapeau.
9. Dorer et décorer à la fourchette.
10. Mettre dans un four à 180°C pendant 30 à 40 minutes en fonction de la taille.
11. Faire refroidir et servir.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Énergie : 1423,5 kJoules / 340,5 kcal - Matières grasses : 18,2 g dont 11,7 g d'acides gras saturés - Glucides : 38,7 g dont 24,7 g de sucres - Fibres : 1 g - Protéines : 4,8 g - Sel : 0,3 g - Calcium : 166,1 mg - Vitamine D : 1,9 µg



Vous pouvez modifier la garniture du gâteau basque selon vos envies : crème parfumée à l'orange, à la pistache, au praliné, remplacer la confiture de cerises par un autre parfum ou mettre des fruits entiers (framboises, myrtilles, abricots,...)



LE PLUS  
PRODUIT

**La Vache qui rit® Formule Plus**  
apporte du moelleux à la crème et  
de la gourmandise à ce dessert.