Gâteau Basque

- 300 gr de farine levante
- 200 gr de farine normale
- 250 gr de sucre glace
- 2 œufs
- 300 gr de beurre
- Compote de pruneaux ou crème pâtissière.

Pétrir la pâte comme une pâte sablée.
Laisser reposer au frais une heure minimum.

Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Mettre la compote ou la crème pâtissière puis recouvrir d'une abaisse de 3 mm . Dorer au jaune d'œuf par deux fois. Rayer le dessus avec une fourchette. Cuire à 180 ° pendant 20 à 25 minutes