

Gâteau Basque

Roi des pâtisseries basques, le gâteau basque s'érige comme un des symboles du patrimoine gastronomique.

Réalisé avec une croûte sablée et croquante, c'est le contraste avec un fourrage traditionnellement crémeux (ou à base de confiture de cerise noire) qui fait son succès.



Vraisemblablement originaire de Cambo-les-Bains, l'aire de production de ce gâteau s'étend aujourd'hui largement au-delà des frontières de la ville. A la crème ou à la cerise, laissez-vous tenter par ce gâteau qui reste une valeur sûre du Pays Basque.

Où trouver ce produit ?

Toutes les bonnes pâtisseries pourront vous en fournir. Repris par les industriels, c'est un gâteau que vous trouverez aussi en GMS.

Quand trouver ce produit ?

Toute l'année

Où déguster ce produit ?

Cherchez-le à la carte des desserts des restaurants de la région. Rendez-vous à la fête du gâteau basque organisée à Cambo-les-Bains début Octobre pour partager une part du fameux gâteau.

Descriptif commercial : *Gâteau à base de pâte sablée, garni d'une couche de crème pâtissière et poudre d'amandes.*

Accord met et vin :

Hors carte : Cidre du Pays Basque

Carte : Champagne