

Gresskarpai (eller krydret gresskarpai)

Ingrédients

- 350g hvetemel T55
- 60g melis
- 200g smør
- 1 middels egg (ca. 50g)
- 80g vann
- 500g butternutpuré
- 50g hel fløte
- 35g lønnesirup
- 50g sukker
- 3 egg
- 1 klype salt
- 3 ts ingefær
- 1 ts muskatnøtt
- 1 ts vaniljepulver
- 3 ts kanel

Préparation

1. For noen dager siden (torsdag for å være presis), feiret amerikanerne Thanksgiving, en av de viktigste familiefestene i USA.
2. I den anledning, og til minne om livet mitt i Boston hvor jeg var student i noen måneder, fikk jeg lyst til å lage en av deres tradisjonelle desserter, ikke så kjent i Frankrike, pumpkin pie eller gresskarpai.
3. Jeg valgte å lage denne paien med butternut eller doubeurre, en squash med en mildere og søtere smak enn klassisk gresskar, og aromatisere den med lønnesirup, vanilje, kanel, ingefær og muskatnøtt.
4. Til slutt, med restene av deigen, pyntet jeg paien med fletter og et lønneblad.
5. Denne paien er rask å lage, man må bare ta hensyn til hviletiden for deigen og avkjølingen av squashen, men ellers tar det omtrent 3/4 time med forberedelse.
6. Til arbeidet!
7. En klype salt melis smør 1 middels egg (ca.
8. Bland melet, saltet og sukkeret i en bolle.
9. Tilsett deretter smøret kuttet i små biter og arbeid blandingen til den «sandete» (som på bildet).
10. I en bolle, bland vannet og egget.
11. Inkorporer deretter blandingen av vann/egg gradvis i den forrige blandingen, og form en ball (ikke arbeid deigen for mye, så snart de forskjellige ingrediensene er godt blandet, form en deigball).
12. Legg deigen i plastfolie i kjøleskapet i omtrent 1 time minimum.
13. Alle krydderne kan justeres etter smak.
14. Kok butternuten i kokende vann i omtrent 40 minutter (den må være godt kokt og lett å mose).
15. La den avkjøle litt etter å ha blitt tatt ut av gryten.
16. Deretter, legg alle ingrediensene i en bolle og mos alt med en stavmikser.
17. (Du kan smake på blandingen for å justere krydderne).
18. Når blandingen er jevn, sett den til side mens du kjevler ut deigen.
19. Montering og steking: Kjevle ut paideigen din og legg den i en paiform på 20 cm.
20. Jeg gjorde ikke dette, men for bedre steking anbefaler jeg å forsteke bunnen i omtrent 10-15 minutter på

160°C før du går videre med oppskriften.

21. Hell butternutfyllet i paibunnen, og bruk restene av deigen til å dekorere toppen av paien din (jeg laget to fletter og brukte en utstikker formet som et lønneblad for å dekorere min).
22. Bruk en pensel til å pensle toppen av paien med eggeplomme.
23. Stek i 30 til 40 minutter i en forvarmet ovn på 180°C; spissen av en kniv stukket inn i butternutfyllet skal komme ut tørr, og toppen av paien skal være godt gyllen.
24. Din Pumpkin pie er klar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com