

Pumpapaj (eller kryddig pumpapaj)

Ingrédients

- 350g vetemjöl T55
- 60g florsocker
- 200g smör
- 1 medelstort ägg (ungefär 50g)
- 80g vatten
- 500g butternutpuré
- 50g vispgrädde
- 35g lönnsirap
- 50g socker
- 3 ägg
- 1 nypa salt
- 3 teskedar ingefära
- 1 tesked muskotnöt
- 1 tesked vaniljpulver
- 3 teskedar kanel

Préparation

1. För några dagar sedan (för att vara exakt förra torsdagen) firade amerikanerna Thanksgiving, en av de viktigaste familjefesterna i USA.
2. I samband med detta, och till minne av mitt liv i Boston där jag var student i några månader, ville jag göra en av deras traditionella desserter, inte så känd i Frankrike, pumpkin pie eller pumpapaj.
3. Jag valde att göra denna paj med butternut eller dubbelpumpa, en squash med en sötare och mildare smak än klassisk pumpa, och att smaksätta den med lönnsirap, vanilj, kanel, ingefära och muskotnöt.
4. Slutligen dekorerade jag min paj med flätor och ett lönnlöv med mina degrester.
5. Denna paj är snabb att göra, man måste bara ta hänsyn till degen som ska vila och att squashen ska svalna, men annars tar det ungefär 3/4 timme att förbereda.
6. Till era kavelar!
7. Blanda mjölet, saltet och sockret i en bunke.
8. Tillsätt sedan smöret skuret i små bitar och arbeta blandningen tills den "smulig" (som på bilden).
9. I en skål, blanda vattnet och ägget.
10. Tillsätt sedan blandningen av vatten/ägg lite i taget i den tidigare blandningen, och forma en boll (arbeta inte degen för mycket, så snart de olika ingredienserna är väl blandade, forma en degboll).
11. Placera degen i plastfolie i kylskåpet i minst 1 timme.
12. Alla kryddor kan justeras efter din smak.
13. Koka butternuten i kokande vatten i cirka 40 minuter (den ska vara välkokt och lätt att mosa).
14. Låt den svalna lite efter att du tagit den ur kastrullen.
15. Därefter, placera alla ingredienser i en bunke och mixa allt till puré med en stavmixer.
16. (Du kan smaka på din blandning för att justera kryddorna).
17. När blandningen är slät, ställ den åt sidan medan du kavlar ut degen.
18. Montering och gräddning: Kavla ut din pajdeg och klä en pajform med en diameter på 20 cm.
19. Jag gjorde inte det, men för en bättre gräddning rekommenderar jag att du förgräddar din pajbotten i cirka 10-15 minuter vid 160°C innan du går vidare med receptet.

20. Häll din butternutfyllning i pajbotten, och använd resterna av degen för att dekorera toppen av din paj (jag gjorde två flätor och använde en utstickare i form av ett lönnlöv för att dekorera min).
21. Med hjälp av en pensel, pensla toppen av din paj med ett äggula.
22. Grädda i 30 till 40 minuter i en förvärmad ugn vid 180°C; spetsen av en kniv som sticks in i butternutfyllningen ska komma ut torr, och toppen av pajen ska vara gyllenbrun.
23. Din Pumpkin pie är klar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com