

Ugnsbakad citronpaj (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g vetemjöl T55
- 50g potatisstärkelse
- 90g florsocker
- 1g vaniljpulver eller 1 vaniljstång, skrapad
- 30g mandelmjöl
- 1g fint salt
- 95g osaltat smör
- 50g helt ägg (ungefär 1 ägg)
- 200g strösocker (jag använde 175)
- 300g hela ägg (ungefär 6 ägg)
- 160g citronsaft
- 160g gräddfil med 35% fett

Préparation

1. Jag hittade detta recept på sidan L'Académie du Goût, en citronpaj men inte klassisk alls.
2. Denna består av en smet som grillas i ugnen, och som ger en tjock paj som en flan, med en krämig och citronsmakande textur och en riktigt krispig deg.
3. Jag förklarar det nedan, jag följde inte receptet för söt deg, jag tror att ni kan göra denna tårta med degen ni väljer så länge ni förgräddar den.
4. T potatisstärkelse florsocker vaniljpulver eller 1 vaniljstång, skrapad mandelmjöl fint salt osaltat smör helt ägg (ungefär 1 ägg) Jag gjorde inte denna deg, jag använde en liten rest av söt deg med hasselnötter (som passar mycket bra med citron) för denna paj.
5. Jag hade inte mycket, så jag gjorde helt enkelt en degcirkel som jag la i botten av min form (som för en cheesecake) och som jag förgräddade i cirka tjugo minuter.
6. Jag ger er ändå det ursprungliga receptet och instruktionerna här: Kräms smöret med florsockret och vaniljen.
7. Tillsätt saltet och mandelmjölet.
8. Blanda i ägget, och tillsätt sedan mjölet och potatisstärkelsen.
9. Förvara degen i kylskåp i minst 30 minuter, rulla ut den och klä en form med 18 cm diameter och 4 till 5 cm höjd.
10. Sätt formen i frysen i minst 20 minuter.
11. Därefter, förvärm ugnen till 180°C, lägg aluminiumfolie i botten av pajformen, täck med ris (eller torkade ärtor, keramiska kulor...) och grädda i 20 minuter.
12. Ta bort riset och aluminiumfolien, och grädda igen vid 130°C tills degen är torr och gyllenbrun.
13. Zest från ula citroner strösocker (jag använde 175) hela ägg (ungefär 6 ägg) citronsaft gräddfil med 35% fett Blanda sockret med citronskalet (du kan göra detta i förväg, din paj kommer att bli mer aromatisk).
14. Tillsätt äggen, vispa väl, och blanda sedan i citronsaften.
15. Ta lite av denna blandning och blanda den med gräddfilen för att tunna ut den.
16. Häll sedan tillbaka i den huvudsakliga blandningen och rör om tills du får en homogen kräm.
17. Häll i den gräddade pajbotten, skumma ytan för att ta bort stora bubblor.
18. Grädda igen vid 130°C i 40 till 45 minuter.
19. Låt svalna helt innan du tar ut den.

