Det søte liv...

Chèvre- og fikenpai



Ingredienser

Paibunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 1,5 ss melis
♥ 160 g smør
♥ 100 g seterrømme

Fyll:
♥ 5 egg
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g chèvre
♥ 8 ferske fiken

Servering:
♥ 0,5 dl flytende honning

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha mel og melis i en food processor. Ha i mykt smør i klatter. Kjør blandingen sammen så smøret smuldrer seg godt sammen med det tørre. Ha så i seterrømmen og kjør videre til deigen samler seg.

Spray en paiform (24 cm i diameter) med formfett og trykk deigen jevnt utover i formen.

Legg på et stykke bakepapir og fyll formen opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner, se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i 15

minutter. Ta paien ut av ovnen og fjern forsiktig bakepapiret og kulene. Stek paibunnen videre midt i ovnen ved 180°C i 5 minutter til. Ta paibunnen ut av ovnen.

Fyll:
Visp sammen egg og kremfløte. Hell blandingen i paiformen.

Del chèvren i store, "chunky" biter. Skjær av stilken på fikenene og del dem på midten. Fordel chèvrebitene og halve fiken utover i paien.

Sett paien tilbake midt i ovnen og stek videre ved 180°C i ca 20-25 minutter. Paien er ferdigstekt når den er gyllen på overflaten og du ser at fyllet begynner å stivne (det stivner ytterligere ved avkjøling). Ta paien ut av ovnen og hell over flytende honning.

Server paien mens den fortsatt er lunken.

Tips

♥ Når du forsteker en paibunn, er det lurt å dekke over med bakepapir og fylle opp med keramiske bakekuler. Tørkede erter eller bønner gjør sammen nytten. Dette forhindrer at kanten på paibunnen krymper nedover under forstekingen.

♥ Bruk gode råvarer for god smak. Jeg bruker chèvre av merket Soignon, som har en veldig god og avbalansert chèvresmak - ikke for sterk og ikke for svak. Ferske fiken bør være fine og lyserøde på innsiden (ikke brune flekker) og som honning bruker jeg helst gresk akasiehonning.

♥ Jeg gjorde det ikke denne gangen, men dryss gjerne noen grovt hakkede valnøtter på toppen av paien før du heller over honningen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chevre-og-fikenpai