

Le papet du Jura, ook wel galette de goumeau

Ingrediënten

Deeg:

200	gr	bloem
1		ei
100+10	gr	zachte roomboter
10	gr	suiker
5	gr	droge bakkergist
1	el	melk (lauw)
		snuf zout

Smakelijk!
met Petra Possel

Crème à papet:

500	ml	melk
130	gr	suiker
3		eidooiers
1		ei
40	gr	bloem
20	gr	maïzena
3		druppels oranjebloesemwater
1		vingerhoedje kirsch

Bereiding

Begin met het deeg.

Los de gist op met de lauwe melk en de suiker. Doe de bloem in een grote kom en voeg het gistmengsel toe met het zout en het ei en vervolgens beetje bij beetje 100 gr van de zachte boter (de rest is om de vorm in te vetten). Kneed het deeg tot het een bal is en niet meet aan de kom plakt. Bedek de bal met een schone doek en laat het deeg een uur rijzen op een lauw-warme plek.

Maak ondertussen de crème (custard).

Breng de melk aan de kook. Meng ei, dooiers en suiker in een kom tot het bleek-schuimig wordt. Voeg dan bloem, maïzena, oranjebloesemwater en de kirsch toe.

Giet de kokende melk in de kom met bloem, roer even stevig met een garde door en giet alles terug in de pan. Laat al roerend zachtjes koken tot de crème begint te binden. Haal dan van het vuur en roer nog even.

Verwarm de oven voor op 210 °C. Vet een taartvorm in met de overgebleven 10 gram boter. Duw met je vingers de bal deeg plat uit; vanuit het midden naar de rand en een stuk omhoog to het overaal even dik is. Giet de crème in de met deeg beklede vorm en strijk zonodig glad. Bak de taart in 30 minuten gaar. De bovenkant met de vulling zal hier en daar bruin kleuren.

Laat de taart afkoelen en haal dan uit de vorm (eventueel met twee borden). Serveer koud met koffie of thee.