



Blåbær galette

Sprød fransk blåbærgalette med cremet mascarpone, saftige blåbær og et friskt strejf af citron.

Det skal du bruge:

- Bund
- 100 g hvedemel
- 50 g mandelmel
- 1 spsk. flormelis
- 1/2 tsk. salt
- 125 g smør (koldt)
- 1/2 dl vand (koldt)
- Fyld
- 250 g blåbær
- 1 stk. citronskal
- 2,5 spsk. muscovadosukker eller brun farin
- 1 spsk. majsstivelse
- 25 g mascarpone
- 2 spsk. rørsukker (til at drysse med inden bagning)

Bland mel, mandelmel, flormelis og salt i en stor skål. Skær smør i tern, og drys det over de tørre ingredienser.

Hak smørret ud i melet, til du får en krummet masse. Hæld vandet i lidt ad gangen, mens du med en ske samler dejen.

Form dejen til en kugle, som du presser flad og pakker ind i husholdningsfilm. Lad dejen stå på køl i 1 time.

Bland blåbær, ca. 1 tsk. fintrevet citronskal, citronsaft, muscovadosukker eller brun farin og majsstivelse i en stor skål. Brug gerne hænderne, så du holder blåbærrene intakte. Når alt er godt blandet, sætter du fyldet til side.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Rul din galettedejen ud på et melet bord, til den har en diameter på ca. 30 cm.

Løft dejen over på bageplade. Smør mascarpone ud på dejen, undgå kanten og drys med mandelmel. Fordel blåbærfyldet over mascarponen.

Fold kanterne ind over blåbærfyldet med en åbning i midten, og drys med rørsukker. Sæt galetten på køl i 30 minutter, og forvarm ovnen til 180 grader.

Tag din galette ud af køleskabet, og bag den i 40-50 minutter, til dejen er gyldenbrun, og fyldet bobler.

Lad galetten afkøle i ca. 15 minutter, og servér fx med cremefraiche eller flødeskum til.

