



flan pâtissier orange, Orangenblüte und huile d'olive du Languedoc g.U.

Für 8 Personen:

Für den Teig:

- 200g Mehl
- 50 ml **huile d'olive du Languedoc g.U.**
- 100 ml Wasser
- Orangenschale

Für den Pudding:

- 1 L Vollmilch
- 30 cl dicke Sahne
- 6 Eier
- 300g Zucker
- 140g Maisstärke
- 2 Esslöffel Orangenblütenwasser
- Orangenschale
- 2 Esslöffel **huile d'olive du Languedoc g.U.**



Vorbereitung: 30 Minuten
Kochzeit: 40 Minuten
Garzeit: 3 Std.

In der Schüssel einer Küchenmaschine die Käsesorten, das Wasser und das Olivenöl zu einem homogenen Teigklumpen verrühren (nicht zu viel arbeiten). Eine 20 cm große Springform mit herausnehmbarem Boden mit Butter einfetten. Den Teig mit dem Nudelholz (dünn) ausrollen und dann in die Form legen. Achten Sie darauf, die Ränder abzuschneiden, damit sie gleichmäßig sind. Den Boden mit einer Gabel einstechen und dann kühl stellen.

Den Backofen auf 165 °C vorheizen.

Milch, die Hälfte des Zuckers und die Sahne in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen.

Die Orange waschen, trocknen und dann die Schale abziehen. Zusammen mit dem Orangenblütenwasser in die Milch gießen. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Eier, den restlichen Zucker, 1 Esslöffel Olivenöl und die Maisstärke hinzufügen und die Mischung mit dem Schneebesen schlagen, bis sie weiß und schaumig wird. Die aromatisierte Milch dazugeben, wieder auf den Herd stellen und ständig rühren, bis die Mischung eindickt. Gießen Sie die Mischung in eine Form auf den gut gekühlten Teig. Schieben Sie den Flan für 45 Minuten in den Ofen.

Bestreichen Sie den Pudding mit einem Pinsel vorsichtig mit Olivenöl, um eine glänzende Glasur herzustellen. Lassen Sie den Flan mindestens 3 Stunden an einem kühlen Ort abkühlen und genießen Sie ihn dann. Sie können eine leichtere Version ohne Teig herstellen!

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Languedoc g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln und die Tomaten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden:

Nyons g.U. oder Nice g.U..



© Céline de Cérou pour France Olive

knoblauchmayonnaise auf neue art

Beiseitestellen.

Knoblauchmayonnaise zubereiten:

Knoblauchzehen schälen und entkeimen.

In einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Sie können sie aber auch mit einer Knoblauchpresse zerdrücken.

Knoblauchpaste in eine Schüssel geben, Eigelb und Zitronenschale hinzufügen, würzen und mischen.

Das Olivenöl einträufeln und dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Die Soße sollte sämig werden. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette dazugeben, emulgieren und beiseitestellen.

Tipp des Küchenchefs: Wenn die Soße nicht sämig wird, in einer anderen Schüssel ein weiteres Eigelb verquirlen und dazugeben.

Eine Auswahl an Gemüse und den Fisch auf den Tellern anrichten und mit der Knoblauchmayonnaise servieren.

Tipp: Optimieren Sie den Energieverbrauch, indem Sie möglichst viele Zutaten gleichzeitig im Ofen garen, um die Wärme zu nutzen.

> Die Garzeiten im Ofen dienen lediglich der Orientierung. Diese müssen an Ihr Gerät angepasst werden.