



© Céline de Cérou pour France Olive

gebakvlaai sinaasappel

oranjebloesem en huile d'olive du Languedoc BOB

Voor 8 personen:

Voor het deeg:

- 200g bloem
- 50ml **huile d'olive du Languedoc BOB**
- 100 ml water
- Sinaasappelschil

Voor de vlaai:

- 1 L volle melk
- 30 cl dubbele room
- 6 eieren
- 300 g suiker
- 140 g maïzena
- 2 eetlepel oranjebloesemwater
- Sinaasappelschil
- 2 eetlepel **huile d'olive du Languedoc BOB**

Meng in de kom van een keukenmachine de faine, het water en de olijfolie tot een gladde bal (niet te veel bewerken). Beboter een bakvorm van 20 cm met verwijderbare bodem. Rol het deeg uit met een deegroller (dun) en leg het dan in de vorm, zorg ervoor dat je de randen bijwerkt zodat ze gelijk zijn. Prik de bodem in met een vork en koel af. Verwarm de oven voor op 165°C.

Giet de melk, de helft van de suiker en de room in een steelpan en verwarm op laag vuur.

Was, droog en schil de sinaasappel. Giet in de melk met het oranjebloesemwater. Laat 10 minuten trekken.

Voeg de eieren, de resterende suiker, 1 eetlepel olijfolie en de maïzena toe en klop het mengsel tot het wit en schuimig wordt. Voeg de gearomatiseerde melk toe, zet terug op het vuur en roer voortdurend tot het mengsel dikker wordt. Giet het mengsel in een vorm over het koude deeg. Bak de vlaai 45 minuten.

Bestrijk de vlaai voorzichtig met olijfolie om een glanzend glazuur te maken. Laat de vlaai minstens 3 uur afkoelen in de koelkast voordat je hem serveert. Je kunt een lichtere versie maken zonder deeg!

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Languedoc BOB te gebruiken voor zijn overheersende aroma's van amandel en tomaat.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Nice BOB.



Bereidingstijd: 30 minuten
Kooktijd: 40 minuten
Rusttijd: 3u

