



Peer amandel - sinaasappelbloesem

Galette des rois, huile d'olive de Nice BOB

Voor 8 personen:

- 2 rollen bladerdeeg
- 3 peren
- 125 g amandelpoeder
- 100 g suiker + 1 tl. soep
- 1 eetlepel oranjebloesemwater
- 2 eieren
- 50 g **huile d'olive de Nice BOB** + 1 el. soep


Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 45 minuten

Was de peren en snijd ze in stukjes. Bak ze in een koekenpan op hoog vuur met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi ze daarna met 1 eetlepel suiker. Karameliseer, zet het vuur uit en zet apart.

Doe 100 g suiker, 50 g olijfolie, 125 g amandelpoeder en 1 theelepel in een kom. eetlepel oranjebloesemwater. Goed mengen. Klop de eieren los in een aparte kom en voeg toe aan het mengsel. Goed roeren.

Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedek met amandelroom, laat 2 cm vrij rond de randen. Schik de blokjes peer erop. Bevochtig de randen van het deeg met een beetje water, leg het tweede deeg erop, voeg de boon toe en maak de randen dicht door ze aan te drukken.

Teken met een mes motieven op het deeg, bestrijk het deeg met losgeklopt eigeel en bak het 20 tot 25 minuten.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nice BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van amandel, rauwe artisjok, genêtbloemen, hooi, gras, blad, gebak, rijpe appel, gedroogd fruit en zijn citroensmaak.

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