Pärongalette med creme fraiche

DESSERT

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **100 min** Portioner: **4**

100

Härlig galette med fyllning på päron, vanilj, honung och goda kryddor. Serveras med glass.

Degen ska vila i kylen minst 1 timme så arbetstiden är ca 45 mnuter.

INGREDIENSER

Deg
100 gram smör
1 st ägg
2 dl dinkelmjöl, fullkorn
1 dl vetemjöl
0.5 dl kokossocker
0.5 krm salt

Fylling
1 st stort päron

0.75 dl creme fraiche
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
0.5 tsk vaniljpulver
honung

GÖR SÅ HÄR

1. Nyp ihop för hand eller använd en matberedare att blanda ihop alla ingredienser till botten och ställ sedan i kylen minst 1 timme.
2. Skär päronet i bitar och blanda allt till creme fraiche blandningen.
3. Kavla sedan ut degen på ett mjölat bakplåtspapper till en rund ring.
4. Bred på creme fraiche-blandningen på den utkavlade degen, inte hela vägen ut, spara någon centimeter från kanten, du ska kunna vika upp kanten sen. Lägg sedan på päronen, vik upp kanterna och ringla över lite honung.
5. Grädda i mitten av ungen på 200 grader i ca 25min. Servera varm med vaniljglass på.