

# ORANAIS AUX ABRICOTS

Avril 2007 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 boîte d'oreillons d'abricots au sirop (4/4)
- ★ 60 g de sucre en poudre
- ★ 3 œufs
- ★ 20 g de Maïzena
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- ★ Confiture d'abricots (facultatif)

Ustensiles : Casserole, Jatte, Bol, Égouttoir, Fouet, Pinceau

Préparation : 10 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile


Coût (indicatif) : 5,05 € (soit 1,26 € par personne)



## Recette :

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec une gousse de vanille fendue en deux dont on a gratté les graines dans le liquide. Dans une jatte fouetter 2 jaunes d'œufs (cassés un par un dans un bol) avec le sucre pendant 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena en pluie, puis le lait bouillant. Remettre dans la casserole et porter à ébullition à feu doux pendant 1 à 2 minutes sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement. Verser dans une jatte et laisser refroidir en mélangeant souvent pour éviter que la surface ne durcisse (ou déposer à la surface un morceau de film étirable). Sortir la pâte du réfrigérateur.

Égoutter les abricots et les essuyer avec du papier absorbant. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Dérouler la pâte et la découper en 4 carrés de 15 cm de côté. Sur chaque carré, déposer en diagonale une à deux cuillères à soupe de crème pâtissière. Aligner par-dessus 3 oreillons d'abricots, côté bombé vers le haut. Replier les deux angles libres du carré de pâte vers le centre et les souder avec un peu d'eau. Mettre le dernier jaune d'œuf dans un bol avec une demi cuillère à café d'eau et appliquer ce mélange sur les oranaïes à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de sucre cristallisé et disposer les oranaïes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 20 minutes en surveillant la cuisson.

 On peut utiliser des carrés de pâte plus petits (11 x 11 cm) et ne mettre que 2 oreillons d'abricot par oranaïes. On peut badigeonner les biscuits à la sortie du four de confiture d'abricots chaude. On peut remplacer totalité ou partie des abricots par des pêches ou des poires au sirop.

## Boisson :

Un Gewurztraminer vendanges tardives. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.