

Lunettes aux abricots ou Oranais



Shopping : pour douze oranais

- **Pâte feuilletée : 500 g (pâte feuilletée inversée pour moi)**
- **Crème pâtissière :**
 - 2 ou 3 jaunes d'œufs (40 g environ)
 - 250 g de lait
 - une demi-gousse de vanille
 - 30 g de sucre
 - 22 g de farine ou maizena
- **Fruits**
 - 12 abricots
 - 300 g de sucre
 - 1,5 l d'eau
 - 15 g d'arôme ou d'extrait de vanille
- **Finition** : sucre glace, nappage neutre maison ou confiture

In process :

1-La crème pâtissière

- 1/ La veille, placer la gousse de vanille ouverte dans le lait.
- 2/Le lendemain, verser une petite partie du lait froid sur les jaunes d'œufs et porter le reste à ébullition ; laisser infuser 15 min. Placer le récipient final au congélateur.
- 3/Pendant ce temps, mélanger le sucre et la farine aux jaunes.
- 4/ Quand le lait est encore chaud, l'incorporer aux jaunes, et remettre sur le feu jusqu'à épaississement.
- 5/ Réserver dans un plat en filmant au contact, au réfrigérateur.

2-Les abricots

- 1/Faire bouillir l'eau et le sucre, et la vanille.
- 2/ Couper les abricots en 2, et les dénoyauter.
- 3/ Les pocher à ébullition douce pendant 8 min, car ils recuiront au four.
- 4/ Les égoutter jusqu'à complet refroidissement

3-Le montage

- 1/ Etaler la pâte en rectangle.
- 2/ Couper des parts carrés d'une quinzaine de cm.
- 3/ Sur chaque part, déposer une bonne cuillère à soupe de crème et deux oreillons d'abricots.
- 4/ Replier deux bords opposés en les soudant à l'aide de jus d'abricots ou d'eau.
- 5/ Dorer au jaune d'œuf battu avec un peu de lait et de sel.
- 5/Repasser un quart d'heure au frais, pendant que le four préchauffe à 180°.
- 6/Faire cuire 20 min environ jusqu'à ce la pâte soit bien dorée.
- 7/ Lustrer les fruits selon votre goût.



