

## Croissants aux abricots

Pour 5 croissants:

*1 pâte feuilletée au beurre à étaler - 10 oreillons d'abricots au sirop - 1 œuf  
- sucre glace (facultatif)*

Crème pâtissière : *25 cl de lait - 2 jaunes d'œufs - 60 g de sucre en poudre - 25 g de maïzena  
- 1 gousse de vanille.*

*Faire la crème pâtissière. Chauffez le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Laissez infuser 5 min. Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la maïzena. Ôtez la gousse de vanille et versez le lait chaud petit à petit en mélangeant. Cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe. Couvrir d'un film alimentaire et laissez refroidir 1 h au moins. Égouttez les abricots. Étalez la pâte feuilletée, la coupez en 5 carrés de 10 cm de côté. Étalez une fine couche de crème pâtissière sur les carrés, puis disposez 2 moitiés d'abricots à deux coins opposés. Replier 1 coin, le badigeonner d'un peu de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Repliez le coin opposé par dessus, pressez légèrement, badigeonner du reste de jaune d'œuf. Faire cuire les croissants 20 min au four préchauffé à 200° (th 6-7). Laissez refroidir 30 min au moins. Facultatif : saupoudrez d'un peu de sucre glace au moment de servir.*

