

## Ingrédients pour 8 Oranais

250 gr pâte feuilletée faite maison ou surgelée  
1 boîte d'oreillon d'abricot  
1 jaune d'oeuf pour dorure  
sucre perle pour décoration

### Crème d'amandes

100 g de poudre d'amandes  
100 g de sucre semoule  
100 g de beurre  
3 jaunes d'oeufs  
5 cl de rhum

### Crème pâtissière

25 cl de lait  
2 jaunes d'oeuf  
70 g de sucre semoule  
40 g de farine  
2 cl de vanille liquide ou 1 sachet vanille en poudre

### Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule

Ajouter la farine, mélanger à nouveau.

Verser le lait bouillant, mélanger et verser dans la casserole.

Faire bouillir en remuant constamment, sans faire brûler la crème.

Débarrasser et faire refroidir rapidement sur glace.

Confectionner la crème d'amandes :

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade avec le sucre semoule.

Ajouter les jaunes d'oeufs, mélanger jusqu'à incorporation complète.

Ajouter la poudre d'amandes et le rhum, travailler à nouveau.

Réserver au frais

Mélanger la crème pâtissière complètement froide à la crème d'amandes.

Utiliser aussitôt

### Pour faire les oranais :

Découpez 8 carrés de pâte feuilletée de 15cm x 15 cm et 4 mm d'épaisseur environ

Déposez dans une diagonale de chaque carré de pâte trois pâtons de crème frangipane de la valeur d'une bonne cuillère à café.

Déposez 1 oreillon d'abricot sur chaque pâton.

Ensuite vous repliez en diagonale un angle sur l'angle en vis à vis avec un recouvrement de 4 à 5 cm que vous collez entre eux avec du jaune d'oeuf au pinceau.

Dorez ensuite chaque oranais au jaune d'oeuf dilué avec 2 cuillères à soupe d'eau et une pincée de sel.

Mettre le sucre perle sur leur surface.

Préchauffez le four à 180° et enfournez pour une durée de cuisson 15 à 20 minutes environ.

Vous pouvez les congeler sans problème en les repassant au four 5 mn après décongélation à température ambiante.

Régalez vous !