

mes oranais



Ingrédients (6 personnes):

1 pâte feuilletée rectangulaire
1 boîte de pêches au sirop
1 jaune d'oeuf
sucre en grains

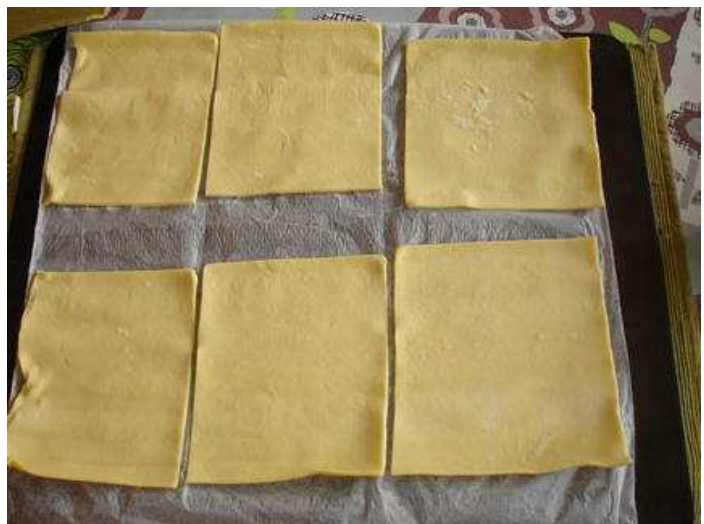
crème:

25 cl de lait
1 s de sucre vanillé
55g de sucre
20 g maizena
2 jaunes d'oeufs

Préparation:

Egoutter les pêches (garder 1 c à soupe de sirop). Les couper en lamelles.

Couper la pâte en 6 rectangles.



Préparer la crème:

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre.

Ajouter la maizena.

Verser le lait chaud petit à petit en mélangeant bien.

Remettre dans la casserole et faire épaissir sur feu doux sans cesser de mélanger.

Laisser refroidir.

Quand la crème est froide, préchauffer le four th 180° .

Etaler un peu de crème sur chaque milieu des rectangles (en biais , 2 coins restent libres).

Mettre des morceaux de pêches sur la crème.

Replier les coins (sans crème) sur les pêches.

Badigeonner de jaunes d'oeuf les oranis .

Mettre du sucre en grain sur la pâte.



Enfourner de suite pendant 15 à 20 min.