

## 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.