

Oranais express,

Feuilleté abricot et crème pâtissière



Pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilleté rectangulaire

1 petite boîte d'oreillons d'abricot au sirop

Crème pâtissière (ici, de l'instantanée)

1 œuf (dorure) + sucre en poudre

- Préparer la crème pâtissière, selon les instructions du sachet (ou préparer la crème, selon votre recette habituelle).
- Dérouler la pâte et la couper en 4 carrés.
- Répartir un peu de crème pâtissière, en diagonale, sur chaque carré de pâte et poser 3 oreillons d'abricots par dessus.
- Rabattre les coins « libres », l'un par dessus l'autre et dorer les « Oranais », avec un peu d'œuf battu.
- Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et enfourner pour 18 à 20 minutes environ, à 180°C (four préchauffé). Bien surveiller à la fin, ça brunit vite.
- Laisser refroidir et déguster !

Bonne
Sandra