 **Pont-neuf tout orange**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 grand disque de** [**pâte feuilletée**](http://recettes.de/pate-feuilletee) **pur beurre
-  120 g d'**[**oranges confites**](http://recettes.de/orange-confite)**- 2 càs de** [**Cointreau**](http://recettes.de/cointreau)**- gelée d'**[**orange**](http://recettes.de/orange)**- sucre glace
Pâte à choux :
- 125 g d'eau (125 ml)
- 137 g de lait (125 ml)
-  100 g de beurre
- 10 g de sucre (3càc)
- 2 g de sel (½ càc)
- 125 g de farine
- 4 œufs moyens
Crème pâtissière :
- 250 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 15 g de farine
- 15 g de Maïzena
- 10 g de confit d'orange**
**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre ♦
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

Couper les oranges en petits dés.
Les déposer dans un bol et les couvrir de Cointreau. Laisser macérer.
Poser une feuille de papier cuisson sur la plaque du four.
Déposer le cercle et le fonce de pâte en la faisant monter sur 3 cm à peu près.
Piquer la pâte à la fourchette.
Découper de fines bandelettes dans les chutes de pâte et les étaler sur la Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
**La crème pâtissière :**Tamiser la farine et la Maïzena.
Mettre le lait à chauffer doucement avec le confit d'orange et remuer de temps en temps pour que ce dernier fonde.
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.
Incorporer à la spatule, la farine et la Maïzena. Ajouter le lait bouillant en remuant. Reverser dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ébullition.
Laisser épaissir à feu doux et en remuant toujours pendant 2 minutes.
Verser dans le saladier et saupoudrer toute la surface de sucre glace. Réserver.
**La pâte à choux :**Tamiser la farine. Mettre dans une casserole le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre en petites parcelles.
Porter à ébullition sur feu doux pour que le beurre ait le temps de fondre.
Retirer du feu et ajouter toute la farine en mélangeant vigoureusement.
Dès que le pâton est formé, remettre sur feu doux et continuer à remuer pendant quelques minutes pour dessécher la pâte : elle devient lisse et se détache des parois.
Retirer du feu et jouter alors les œufs un par un en remuant entre chaque pour bien les incorporer ♦♦♦.
Dès que la pâte a la consistance d'une mayonnaise, arrêter de fouetter.
**Le gâteau :**Peser la crème pâtissière encore tiède et lui ajouter le même poids de pâte à choux (336 g pour moi).
Mélanger délicatement pour obtenir une pâte homogène.
Répartir les dés d'oranges confites sur le fond de pâte.
Couvrir avec la crème et la lisser.
Déposer les bandes de pâtes en les croisant pour former des losanges Mettre au four pour 35 minutes environ.
Sortir le gâteau lorsqu'il est cuit, retirer délicatement le cercle et laisser refroidir sur une grille.
Saupoudrer le gâteau de sucre glace et napper un losange sur deux de gelée tiédie.
Déguster frais.