 **Rosace à l'orange**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La génoise :
- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 36 g de beurre
Les oranges :
- 5** [**oranges**](http://recettes.de/orange) **non traitées
- 1litre ¼ d'eau
- 750 g de sucre
- 3 càs de** [**liqueur à l'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **La crème :
- 250 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre (vanillé maison)
- 20 g de farine
- 225 g de crème fraîche liquide**

**1 moule à manqué de 24 cm beurré
1 moule à manqué de 26 cm de diamètre tapissé de papier film
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La veille**

**La génoise :**Réaliser la [génoise](http://recettes.de/genoise) avec les proportions données dans les ingrédients, en suivant la [**recette de base.**](http://croquantfondantgourmand.com/genoise/)
Verser la pâte dans le moule de 24 cm de diamètre.
Laisser refroidir sur une grille.

**Les oranges :**Laver et sécher soigneusement les oranges.
Les couper en tranches très fines.Dans une grande casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
Plonger les tranches d'oranges dans ce sirop et laisser frémir pendant 2 heures.
Couvrir et laisser macérer jusqu'au lendemain.

**La crème :**Préparer la crème pâtissière avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/). Filmer à même la crème et laisser refroidir.

**Le lendemain**

Égoutter les oranges en conservant le sirop.Tapisser le moule de 26 cm avec les tranches d'oranges les plus jolies en les faisant se chevaucher.Réserver au frais.
Couper le reste des oranges en très petits morceaux et les mélanger à la crème pâtissière.
Battre la crème en [chantilly](http://recettes.de/chantilly) et l'incorporer délicatement à la crème aux oranges.
Prélever 200 g de sirop d'oranges et y ajouter la [**iqueur à l'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/).
Couper la génoise en 2 dans l'épaisseur.
Remplir à moitié le moule tapissé d'oranges avec la crème aux oranges.Poser une moitié de génoise sur la crème (face coupée au-dessus) en tassant avec le dos d'une cuillère, pour que la crème remonte sur les côtés.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop avec le pinceau.Verser le reste de crème. Couvrir de l'autre moitié de génoise. [**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Couvrir d'un film et tasser avec une assiette.
Réfrigérer pendant 2 heures au minimum.
Démouler au moment du service.