 **Pont-neuf**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 grand disque de** [**pâte feuilletée**](http://recettes.de/pate-feuilletee) **pur beurre**  
**-  120 g de** [**fruits confits**](https://recettes.de/fruits-confits) **mélangés**  
**- 2 càs de** [**liqueur à l'orange**](https://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/)  
**- gelée de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises)**- sucre glace**

**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre** **(1)**  
   
Couper les fruits confits en petits dés.  
Les déposer dans un bol et les couvrir de [**liqueur à l'orange**](https://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/). 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 plaque.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.

**La crème pâtissière :  
- 250 ml de lait**  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 15 g de farine**  
**- 15 g de Maïzena**  
**- 1 grosse pincée de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

Tamiser la farine et la Maïzena.Mettre le lait à chauffer.  
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la poudre de vanille 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. **(2)**  
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 :  
- 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**

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. **(3)**  
Dès que la pâte a la consistance d'une mayonnaise, arrêter de fouetter.

**Le gâteau :**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peser la [crème pâtissière](https://recettes.de/creme-patissiere) encore tiède et lui ajouter le même poids de [pâte à choux](https://recettes.de/pate-a-choux).  
Mélanger délicatement pour obtenir une pâte homogène.  
Répartir les dés de fruits confits sur le fond de pâte.  
Couvrir avec la crème et la lisser.  
Déposer les bandes de pâtes en les croisant pour former des losanges **(4).**

J'ai remis une petite bande de pâte tout autour de la tarte pour faire une finition plus nette.Il reste un peu de pâte à choux, j'en ai fait des chouquettes.  
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.  
 Napper un losange sur deux de gelée tiédie.  
Déguster à température ambiante.