**Tarte oranaise**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La crème pâtissière :
- 245 g (225 +20) de lait**
**- 75 g (35 + 40) de sucre en poudre**
**- 2 jaunes d'œufs + 1 blanc**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 22 g de Maïzena ©**
Porter à ébullition 225 g de lait avec 35 g de sucre.
Pendant qu'il chauffe mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre et la vanille.
Ajouter 20 g de lait et la Maïzena et bien mélanger.
Verser le lait bouillant sur les œufs et mélanger.
Reverser dans la casserole  et faire chauffer en remuant jusqu'à épaississement de la crème.
Transvaser la [crème pâtissière](https://recettes.de/creme-patissiere) dans un saladier filmer et laisser refroidir avant de la mettre au réfrigérateur pour qu'elle soit glacée.

**La tarte oranaise :
- 1** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 8 oreillons d'abricot au sirop**
**- 1 blanc d'œuf**
**- un peu de confiture d'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot)
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180° C** 

Préparer une [**pâte feuilletée**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/) maison ou acheter une pâte du commerce un peu épaisse.
La dérouler sur la plaque.
Tracer 8 rayons et déposer un cercle au centre.
Étaler la crème pâtissière sur le cercle en laissant une bordure de pâte libre.
Déposer un oreillon d'abricot sur chaque rayon.
Retirer le cercle et tailler avec un couteau les rayons au centre.
Détacher chaque languette et la retourner sur la couronne entre les abricots.
Rabattre le bord de la couronne sur la garniture.
Badigeonner de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Mettre la plaque couverte pendant 1 heure (au minimum) au réfrigérateur.
Badigeonner une seconde fois de blanc d'œuf.
Enfourner pour 35 minutes.
Badigeonner de confiture d'abricot diluée.
Laisser refroidir sur une grille.