



Bonne Maman

ABRICOTINES BONNE MAMAN

Ingredients:

- 1 pâte feuilletée carrée
- 12 demi oreillons d'abricot au sirop
- de la cassonade
- 1 pot de Confiture Intense d'abricot Bonne Maman
- 1 œuf pour la dorure
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 15 g de fécule de maïs

Instructions:

- Commencez par préparer la crème pâtissière. Coupez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et la gratter pour en récupérer les grains.
- Chauffez le lait dans une casserole avec la gousse et les grains de vanille.
- Fouettez dans un saladier les jaunes d'œuf avec le sucre pour les faire blanchir. Ajoutez la fécule de maïs. Versez 1/3 du lait dans le saladier en prenant soin d'ôter la gousse de vanille au préalable. Fouettez pour obtenir un mélange homogène puis versez le reste de lait.
- Versez le contenu du saladier de nouveau dans la casserole et faites chauffer la crème à feu doux. Fouettez de manière continue jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Versez la crème pâtissière dans un récipient et recouvrez d'un film au contact. Laissez refroidir.
- Étalez la pâte feuilletée en un carré de 26 cm de côté et découpez 4 carrés. Déposez une couche de crème pâtissière au centre puis de Confiture d'Abricots Intense Bonne Maman. Déposez dessus les abricots.
- Badigeonnez d'œuf battu à l'aide d'un pinceau les 2 pointes de pâte feuilletée puis les rabattez-les au centre en les pinçant afin de bien les souder. Dorez le reste de pâte et saupoudrez de cassonade.
- Faire cuire 15/20 minutes au four à 180°C.

