

Gâteau de croissant à l'orange confite

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
6-8	15 min	45 min	
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ			
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH	APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Dominique Lafontaine



BRIDOR

/ Liste d'ingrédients



Croissant parfait PAC
59103 Quantité: 6

2	Jaunes d'oeufs
3	Oeufs entiers
425 ml	Crème 35%
125 ml	Sirop d'érable
30 ml	Grand Marnier
1 tbsp	Éxtrait de vanille
1 cup	Oranges confites en cubes
1 tbsp	Beurre

/ Préparation

ÉTAPE 1

Préparez le moule avec du papier parchemin et du beurre, Puis préchauffez le four à 350°F (180°C)

ÉTAPE 2

Coupez les croissant petit morceaux. Remplissez le moule avec les croissants en alternant avec les oranges confites.

ÉTAPE 3

Dans un bol, mélangez les œufs, les jaunes, la crème, le sirop d'érable, le Grand Marnier et l'extrait de vanille. Puis versez le mélange sur les croissants.

ÉTAPE 4

Placez dans le four pour cuisson pendant 45min.

ÉTAPE 5

Laissez refroidir avant de démouler et de décorer.