



Easy Orange Cream Napoleons with Almond Pralines

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Baking sheets, measuring spoons, zester, large bowl, parchment paper, small bowl, whisk, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Cream	113 ml
Puff Pastry	340 g
Honey	3 tbsp
Sour Cream	3 tbsp
Almonds, sliced	28 g
Navel Orange	2
Sugar*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Bake puff pastry

Unroll **puff pastry** on a cutting board. Cut **pastry** in half lengthwise, then crosswise into **8 equal rectangles** without cutting through the wax paper. Peel **cut pastry sheets** off the wax paper and arrange on a parchment-lined baking sheet, evenly spaced apart. Using a fork, poke holes into **each sheet**. Bake in the **middle** of the oven, rotating the sheet halfway through, until golden-brown, 18-20 min. Transfer **pastry sheets** to a cooling rack. Place rack in the fridge to allow **pastry** to cool completely.



3 Make orange cream and almond pralines

Add **cream** and **1 tbsp honey** to a large bowl. Whisk until stiff peaks form, 2-4 min. (**NOTE:** Stiff peaks are achieved when whipped cream firmly holds its shape.) Whisk in **orange zest**, **sour cream** and **1 tbsp orange juice**. Place **orange cream** in the fridge until you are ready to assemble **napoleons**. Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **almonds**, **1 tbsp sugar** and **½ tbsp water** to the dry pan. Toast, stirring often, until **almonds** are golden-brown and coated in a caramel glaze, 6-8 min. Carefully transfer **almonds** to another parchment-lined baking sheet in a single layer, then sprinkle with a **pinch of salt**. Do not touch until cool!



2 Prep

While **pastry** bakes, zest **1 orange**. Cut a piece off the top and bottom ends of **orange**. Place a flat end of **orange** on a cutting board, cut peel away from flesh from top to bottom, turning **orange** as you go. When peeled completely, slip a paring knife along each side of the “membranes” (the white lines) of **each orange slice** to release the segments. Squeeze leftover **orange membranes** into a small bowl to release **juice**. Repeat with second **orange**. (**NOTE:** Do not zest second orange.)



4 Finish and serve

When **pastry sheets** are cool, spread **half the orange cream** onto **4 pastry sheets**. Top with **orange segments**. Drizzle with **1 tbsp honey**, then close with **remaining pastry sheets**. Divide **napoleons** between plates. Drizzle with **remaining honey**, then dollop **remaining orange cream** over top. Sprinkle with **almond pralines**. Dig in with a fork and knife!

Millefeuilles faciles à la crème à l'orange avec pralines aux amandes

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personne
Crème	113 ml
Pâte feuilletée	340 g
Miel	3 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe
Amandes, tranchées	28 g
Orange navel	2
Sucre*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Température

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire cuire la pâte feuilletée

Dérouler la **pâte** sur une planche à découper. Couper la **pâte** en deux sur la longueur, puis sur la largeur en **8** rectangles de taille égale. Laisser le papier ciré intact. Retirer les **feuilles** du papier ciré et les disposer uniformément sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. À l'aide d'une fourchette, piquer chaque **feuille**. (**CONSEIL** : Des trous espacés de façon égale aideront les pâtisseries à lever uniformément et à ne pas trop gonfler.) Faire cuire au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant la plaque à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Placer sur une grille et réfrigérer pour faire refroidir.



3 Préparer la crème à l'orange et les pralines

Dans un grand bol, fouetter la **crème** et **1 c. à soupe** de **miel** de 2 à 4 min, jusqu'à l'obtention de pics fermes. (**REMARQUE** : Les pics sont fermes lorsque la crème garde sa forme.) Ajouter le **zeste d'orange**, la **crème sure** et **1 c. à soupe** de **jus d'orange**. Bien fouetter. (**CONSEIL** : Si la crème est trop liquide, continuer de fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes.) Réfrigérer. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes**, **1 c. à soupe** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**eau**. Faire griller de 6 à 8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées et bien enrobées. Les transférer sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Les disposer en une seule couche, puis les saupoudrer d'**une pincée** de **sel**. Ne pas les toucher jusqu'à ce qu'elles aient refroidi!



2 Préparer

Pendant que les **feuilles** cuisent, zester **1 orange**. Couper un morceau aux extrémités supérieure et inférieure de l'**orange**. Placer l'**orange** sur une planche à découper, côté plat vers le bas, puis couper la pelure de haut en bas pour la retirer de la chair, en tournant l'**orange** au fur et à mesure. Faire glisser un couteau à éplucher le long de chaque « membrane » (les lignes blanches) pour libérer chaque segment. Presser les **membranes** restantes dans un petit bol. Répéter les étapes avec la deuxième **orange**. (**REMARQUE** : Ne pas zester la deuxième orange.)



4 Terminer et servir

Lorsque les **feuilles** ont refroidi, étaler la **moitié** de la **crème à l'orange** sur **4 feuilles**. Garnir de **segments d'orange**. Arroser de **1 c. à soupe** de **miel**, puis couronner du **reste** des **feuilles**. Répartir les **millefeuilles** dans les assiettes. Arroser du **reste** du **miel**, puis garnir de **crème à l'orange**. Parsemer de **pralines aux amandes**. Dévorer au couteau et à la fourchette!