

MINI CROISSANTS (Apéritif)



Pour 16 mini croissants :

1. 1 pâte feuilletée
2. pour la garniture : au choix selon votre goût, le moment, votre imagination... ex : saumon fumé + boursin ; jambon + moutarde... jambon + gruyère ; j'en ai même fait avec moutarde + petits morceaux de knacki...
3. 1 jaune d'oeuf + un peu de lait pour dorer.

Couper votre pâte feuilletée en 16 : soit d'abord en 4 ; puis à nouveau en 4 ce qui vous donne 8 parts, et à nouveau chaque part en 2 ce qui vous donne 16 parts.



Etaler sur chaque part votre garniture par exemple du boursin puis y déposer un morceau de saumon fumé.

Rouler le mini croissant en commençant par le côté le plus large. Déposer sur votre flexipat ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et dorer à l'oeuf.

Faire cuire à four chaud à 200° C pendant 15 mn.

Secret : Pour en avoir toujours d'avance pour les repas à l'improviste... j'en prépare à l'avance que je congèle. Je les mets cuits dans une boîte à congélation et je sépare les deux étages par du papier sulfurisé.

Si vous n'avez pas le temps de faire les mini croissants le jour même de votre repas, il vaut mieux d'ailleurs, les faire avant ou la veille mais les congeler, car la pâte feuilletée supporterait mal l'attente de la veille au lendemain, les croissants seraient mous. Sortir les mini croissants du congélateur au dernier moment et les mettre à four chaud 200° 10 mn, et on sert....

Swinglette49

<http://swinglette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.