

Croissants hot dog



Pour 8 croissants

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 knaki
- 2 c à soupe de fromage blanc
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à café de ketchup
- 1 jaune d'oeuf
- Eau
- Fromage râpé (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi). P

Placez la pâte sur le Croissant Party. Découpez les portions à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en le passant sur les délimitations des portions.

Si vous n'avez pas le Croissants Party, il suffit de coupez la pâte en quatre portions, puis en huit avec un couteau bien tranchant.

Mélangez la moutarde et la mayonnaise.

Coupez chaque knacki en deux

Disposez deux petites cuillères à café de sauce à la base de chaque portion. Posez une 1/2 knacki sur chaque portion. Humidifiez la pointe de chaque croissant à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau. *Cela va éviter que la pointe se déroule au moment de la cuisson.* Enroulez la pâte jusqu'en haut et veillez à bien souder la pointe du croissant en faisant une légère pression avec le doigt.

Placez les croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un silpat ou encore un grand moule à tarte comme ci-dessous qui convient pour 8 croissants.

Badigeonnez chaque croissant avec du jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau.

Vous pouvez ajouter un peu de fromage râpé sur le dessus.

Glissez au four pour 20 minutes.

Attendez 5 minutes après la sortie du four pour les déguster.

Servez ces petits croissants accompagnés d'une salade.