

Petits croissants à la merguez



Pour 16 petits croissants

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 1 pâte feuilletée ronde du commerce
- 3 merguez
- ketchup ou moutarde

Faites cuire les merguez dans un poêle légèrement graissée pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

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

Placez la pâte sur le Croissant Party et passez le rouleau pour découper les portions. Si vous n'avez pas cet ustensile, coupez la pâte en 4 parts, puis chaque quart en deux parts et chaque part en deux puis faites de même pour les autres quarts pour obtenir en totalité 16 portions.

Badigeonnez chaque portion de ketchup ou de moutarde à l'aide d'un pinceau.

Coupez les merguez en 6 morceaux.

Placez un morceau de merguez sur chaque portion.

Enroulez la pâte en commençant par la base du croissant (la partie la plus large).

Collez la pointe avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau (vous pouvez faire cette étape avant d'enrouler en humidifiant toutes les pointes).

Placez les petits croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou une toile en silicone. *Placez la pointe des croissants en dessous pour éviter qu'ils se déroulent pendant la cuisson.*

Badigeonnez les petits croissants avec un jaune d'oeuf.

Glissez au four (chaleur tournante) pour 18 minutes voir + ou - 2 minutes en fonction de votre four.

Laissez tiédir un peu avant de servir.