

Feuilletés de Fêtes - Croissants



FEUILLETES AU FOIE GRAS, ABRICOT, NOIX DE CAJOU ET PISTACHE – MINI CROISSANT

Recette trouvée sur le site www.ptitchef.com

Temps de cuisson : 15 min.

Préchauffez le four à 250°C

Ingrédients

- * 1 pâte feuilletée
- * Du foie gras
- * Des abricots moelleux
- * Des pistaches
- * Des noix de cajou
- * 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

1. Découpez la pâte feuilletée en 16 à 20 parts égales
2. Hachez fin les pistaches et les noix de cajou
3. A l'extrémité (la plus large) de chaque triangle, déposez un morceau de foie gras, un morceau d'abricot moelleux, des pistaches et noix de cajou
4. Roulez le triangle pour faire un mini croissant
5. Badigeonnez les feuilletés de jaune d'œuf
6. Enfournés 15 mn à 250°C
7. Servez chaud

FEUILLETES AU SAUMON FUME – MINI CROISSANT

Temps de cuisson : 15 min.

Préchauffez le four à 250°C

Ingrédients

- * 1 pâte feuilletée
- * Crème fraîche épaisse
- * De la ciboulette
- * Du saumon fumé
- * poivre

1. Mélangez la crème fraîche épaisse avec de la ciboulette et du poivre
2. Badigeonnez la pâte feuilletée de la préparation crème fraîche
3. Découpez la pâte feuilletée en 16 à 20 parts égales
4. A l'extrémité (la plus large) de chaque triangle, déposez un morceau de saumon fumé
5. Roulez le triangle pour faire un mini croissant
6. Badigeonnez les feuilletés de jaune d'œuf
7. Saupoudrez d'un peu de ciboulette sur les mini-croissants
8. Enfournés 15 mn à 250° C
9. Servez chaud