



### ***Ingrédients***

- 300 g de farine
- 1 c à café de sel
- sachet de levure de boulanger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à soupe de sucre
- 100 ml lait
- 100 ml de crème liquide
- 50 ml d'huile



### ***Préparation***

*Dans un bol verser un peu de lait tiède prélevé des 100 ml de lait et rajouter la levure de boulanger, sucre. laisser reposer 10 min.*

*Rajouter le reste du lait, crème, l'huile.*

*Rajouter la levure chimique, sel.*

*Rajouter la farine au fur et à mesure pour former une boule molle.*

*Pétrir et laisser reposer pour doubler de volume.*

*diviser la pâte et façonner un rectangle pour ensuite faire des triangle et façonner les croissants.*

*Déposer sur un plateau et laisser reposer environs 15 min.*

*Badigeonner avec un jaune d'oeuf.*

*Enfouner dans un four préchauffé Th.5-6 pour environ 15 min.*



Bonne dégustation.