



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.