

# **CROISSANTS PATE A TARTINER AU LAIT** **NEWTREE**



## **Ingrédients:**

- 1 pâte feuilletée
- de la pâte à tartiner **NEWTREE**
- 1 jaune d'œuf
- des grains de sucre

## **Préparation :**

- préparer la pâte feuilletée
- préchauffer le four à 190°
- étaler la pâte feuilletée sur le croissant party et à l'aide du rouleau à pâtisserie découper la pâte en partant du centre vers les bords ( les triangles sont ainsi découpés)
- retirer l'excédent de pâte tout autour
- répartir une noisette de pâte à tartiner sur chaque triangle
- répartir ensuite la pâte à tartiner sur toute la surface
- rouler les croissants
- déposer les croissants sur une feuille de cuisson silicone
- les dorer avec un jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau et saupoudrer de grains de sucre
- faire cuire 20 minutes

## **Conseil :**

- je congèle les croissants crus et je les sors du congélateur 30 minutes avant de les passer au four !