

CROISSANT MOUSSE DE FOIE ET CONFIT D'OIGNON



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 70 g de confit d'oignon
- de la mousse de foie
- 1 jaune d'œuf

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 confit d'oignon sur chaque triangle
- répartir ensuite le confit d'oignon sur toute la surface
- puis des dés de mousse de foie
- 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
- faire cuire 20 minutes

Conseil :

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