

CROISSANT TAPENADE (thermomix)



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 70 g de tapenade
- des graines de pavot
- 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 tapenade sur chaque triangle
- répartir ensuite la tapenade sur toute la surface
- rouler les croissants
- déposer les croissants sur une feuille de cuisson silicone
- les dorer avec un jaune d'oeuf délayé dans 15 ml d'eau et saupoudrer de graines de pavot
- faire cuire 20 minutes

Conseil :

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

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>