

CROISSANTS APERO FACON PIZZA



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de EmyrkyFood
Le blog Cuisine d'Emyrky

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- du concentré de tomate (j'ai utilisé un tube de sauce tomate cuisinée oignons et ail de Panzani)
- des allumettes de jambon
- de la mozzarella
- des herbes de provence
- 1 jaune d'œuf
- 15ml d'eau

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 ensuite le concentré de tomate sur la pâte puis saupoudrer d'herbes de provence
- disposer ensuite les allumettes de jambon ainsi que la mozzarella sur le disque
- 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
- puis les saupoudrer de basilic
- faire cuire 20 minutes

Conseil :

- je congèle les croissants crus avant de les badigeonner à l'œuf et je les sors du congélateur 30 minutes avant de les passer au four !

THERMOMINOUX 2014

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