

CROISSANTS AU PESTO COPPA ET COMTE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Mimi Les recettes de Mimi

Ingrédients :

- **1 pâte feuilletée**
- **du pesto verde**
- **8 tranches de coppa**
- **du comté entier**
- **1 jaune d'œuf**
- **15 ml d'eau**

Préparation :

- **préparer la pâte feuilletée**
- **préchauffer le four à 200°**
- **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**
- **Tartiner toute la surface de la pâte feuilletée avec le pesto à l'aide d'un pinceau alimentaire**
- **Couper les tranches de coppa en deux puis détailler le comté en fines lamelles**
- **Disposer dans chaque empreinte, un morceau de coppa puis 1 bâtonnet de comté et rouler en forme de croissant**
- **Mettre les croissants sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé**
- **Les dorer avec un jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau**
- **Enfourner au four préchauffé à 200°c pour 20 minutes**

Conseil :

- **je congèle les croissants crus et je les sors du congélateur 30 minutes avant de les passer au four (le temps de les dorer avec le jaune d'œuf) !**

THERMOMINOUX 2014

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