

MINI CROISSANTS A LA CONFITURE



Ingrédients:

- **1 pâte feuilletée**
- **de la confiture de framboise**



- **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 confiture de framboise sur chaque triangle**
- **répartir ensuite la confiture 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**
- **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 2013

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