

MINI CROISSANTS AUX AMANDES



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 15 ml d'eau
- amandes effilées
- Pour la crème d'amande :
 - 60 g d'amandes en poudre
 - 50 g de sucre glace
 - 10 g de sucre vanillé
 - 50 g de beurre mou

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
- mettre dans le bol, la poudre d'amande, le beurre mou, le sucre glace et mixer 20 secondes à vitesse 3
- répartir une noisette de pâte sur chaque triangle
- répartir ensuite la pâte 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 et saupoudrer d'amandes effilées
- faire cuire 20 minutes

THERMOMINOUX 2013

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