

Petits croissants à la brebis et gelée de piment d'espelette



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

De jolis croissants prêts en quelques minutes seulement !

Recette proposée par : Marine Donzé

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- fromage de brebis
- gelée de piment d'espelette

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Déroulez votre pâte feuilletée. Coupez votre pâte comme si vous faisiez des parts de tarte (pour moi, j'ai obtenu 16 petits triangles).
- 3 Étalez ensuite votre fromage de brebis puis une cuillère à café de gelée de piment. Roulez la pâte pour former des croissants.
- 4 Disposez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 20 à 25 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

