

Petits croissants au chèvre à l'ail



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Si vous aimez le chèvre, cette recette est pour vous !

Ingrédients

- pour 16 petits croissants :
- 1 pâte feuilletée
- 1/2 bûche de chèvre
- 1 bouquet de fines herbes - fraîches
- 1/2 grand pot de crème
- 1 gousse d'ail - moulue
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans un saladier, écrasez le chèvre, puis mélangez-le à la crème et aux herbes aromatiques. Incorporez l'ail moulu et poivrez à votre goût. Remuez de nouveau.
- 3 Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et coupez-la en seize parts égales.
- 4 Badigeonnez le dessus de la pâte du mélange crème-chèvre. Parsemez d'un reste de fines herbes ciselées.
- 5 Roulez alors les petits carrés de telle façon à obtenir des croissants.
- 6 Disposez-les sur une plaque à four recouverte de papier de cuisson et enfournez pour une vingtaine de minutes en surveillant régulièrement. Servez bien chaud.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

