

## Petits croissants au tartare



Apéritifs et amuses bouches

**Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Recette réalisée avec la planche à croissants Tupperware.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- tartare ail et fines herbes
- 1 oeuf pour dorer

### Préparation

- 1 Déroulez la pâte feuilletée sur la plaque à croissants Tupperware.
- 2 Etalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Badigeonnez-la de tartare.
- 4 Roulez vos croissants et dorez-les à l'oeuf.
- 5 Enfournez 20 ou 30 minutes à 180°C (th.6). Surveillez la cuisson.

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

