RECETTE

Mini-croissants en pâte feuilletée au Nutella®

Moyen | 45 min

INGRÉDIENTS

POUR 6-PERSONNES (1 croissant par personne)

6 carrés de pâte feuilletée déjà prêts (environ 42-g chacun)

10-g de farine (pour le plan de travail)

1 œuf bio (50-ml)

7,5-ml de lait (1/2 cuillère à soupe)

90-g de Nutella®

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler-!

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175-°C et recouvrir un plateau à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Saupoudrer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie de farine.
3. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatir chaque carré de pâte feuilletée décongelée pour obtenir un rectangle fin. Avec un couteau, couper chaque rectangle en diagonale afin d'obtenir deux triangles.
4. Enrouler chaque triangle en partant du bord le plus large vers le plus fin (la pointe). Les arrondir légèrement pour leur donner la forme caractéristique des croissants. Les poser sur le papier sulfurisé.
5. Mélanger l'œuf au lait et enduire légèrement les mini-croissants de ce mélange. Cuire au four pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient gonflés et qu'ils soient dorés.
6. Garnir de Nutella® et servir.