

Minis croissants fourrés

Ingrédients pour 6 enfants

2  œufs + 1  jaune d'œuf

4 tranches de jambon



2 cuillères à soupe de crème



100g de comté râpé



1 pâte feuilletée rectangulaire



125ml de lait



1 pincée de sel, un peu de poivre



Matériel

1 saladier



1 spatule et 1 pinceau de cuisine



1 cuillère à soupe et un couteau



1 plaque allant au four



Du papier sulfurisé



1 hachoir



1 verre doseur



Préparation

1- Hacher finement le jambon et le comté à l'aide d'un hachoir.



1- dans un saladier, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une spatule.



2- Etaler le papier sulfurisé puis la pâte feuilletée sur la plaque.
Découper la pâte en carrés de 5 cm de côté



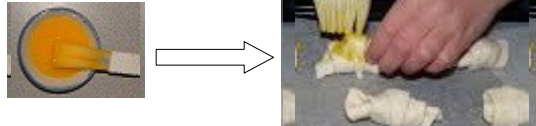
3- Placer la garniture au centre de chaque carré de pâte.



4- Enrouler la pâte à croissant à partir d'un coin puis replier les pointes.



5- Badigeonner de jaune d'œuf.



5- enfourner : Four préchauffé Th 7, 210°, environ 15 mn.

