

CROISSANTS FEUILLETES APERO

Enfants ou adultes, vous ferez l'unanimité !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 16 petits croissants
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 saucisses types Knacki
- Ketchup Heinz
- Moutarde
- 1 jaune d'œuf
- Basilic séché

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6), chaleur tournante.
- 2) Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail et la couper en quatre quartiers égaux. Redécouper chacun de ces quatre quartiers en quatre petites parts pointues en partant du centre de la pâte.
- 3) Tartiner généreusement chacun des triangles de ketchup et de moutarde mélangés.
- 4) Disposer un quart et saucisse sur chaque part, à l'opposer de la pointe, puis rouler soigneusement jusqu'à cette dernière.
- 5) Les croissants étant formés, les badigeonner de jaune d'œuf au pinceau, puis les saupoudrer de basilic.
- 6) Mettre à cuire à four chaud. Les croissants sont cuits quand ils sont bien dorés.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Mélanger ketchup et moutarde permet un juste équilibre des saveurs, pas besoin d'y ajouter du sel !
- A déguster dès la sortie du four. Si toutefois, les croissants doivent être préparés à l'avance, voire la veille de l'apéritif, pas de panique ! Les faire cuire, les réserver, et les remettre quelques minutes au four pour les réchauffer sur une plaque de cuisson, couverts d'aluminium avant de servir.

Une recette réalisée en partenariats avec :

Degusta Box
box de dégustation surprise

Heinz
Tomato ketchup depuis 1869

:Degusta Box

HEINZ
ESTD 1869