

Mini Croissants Feuilletés Jambon/Fromage



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 14 petits croissants et 1 feuilleté de taille normale -

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 20 grammes de beurre
- 20 grammes de farine
- 15 centilitres de lait
- 2 tranches de jambon
- 50 grammes de fromage râpé environ

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 6 (180°)
- * Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, attention à ce qu'il ne se colore pas !
- * Ajouter la farine, d'un coup, et mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- * Ajouter le lait, d'un coup, et mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe et jusqu'à ébullition.
- * Ajouter alors le jambon et le fromage et mélanger. Retirer du feu.
- * Disposer cette crème sur votre pâte découpée avec le croissantier.
- * Fermer les croissants et les recouvrir d'un peu de jaune d'oeuf.
- * Enfourner 20 minutes à 180°.

Le Croissantier :

