

TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 25 AVRIL 2017 :

Mini croissant au carré de fromage président

Ingrédients : 6 pers

- 6 carrés de fromage frais président
- Pate feuilleté
- ciboulette
- Parmesan
- sel
- poivre
- 1 œuf



Préparation :

1. Etaler la pâte feuilletée sur la plaque « tupperware » croissant party ou étaler la pâte et couper la en 12 comme si vous coupiez un gâteau.
2. Dans un saladier mélanger le fromage, un peu de parmesan, de la ciboulette et sel, poivre.
3. Mettre la farce au centre de chaque triangle puis rouler de façon à former un croissant en commençant par la partie la plus large.
4. Disposer les croissants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonner de jaune d'œuf et mettre un peu de parmesan sur le dessus.
5. Faire cuire environ 15min à 180°C.

