

Mini croissants au jambon et boursin ail et fines herbes

Ingrédients :

- ✕ 1 rouleau de pâte feuilletée
- ✕ 2 tranches de jambon blanc
- ✕ 1 pot de boursin cuisine ail et fines herbes
- ✕ 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préchauffer le four à 180°.

Commencer par tartiner votre pâte de boursin, mais ne faites pas comme moi, n'en mettez pas trop jusqu'au centre, car quand vous allez rouler vos croissants, ça va déborder...

Découpez ensuite la pâte en 16 parts égales, faites-en de même pour les tranches de jambon, en les laissant superposées.

Disposer les tranches de jambon découpées sur les parts de pâte. Rouler enfin vos petits croissants, en commençant par le plus gros bout.



Sur votre plaque, mettez les croissants sur une feuille de papier sulfurisé, et badigeonnez-les de jaune d'œuf.

Faites les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur !

