



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petits croissants Bayonne chèvre .



Ingrédients pour 4 petits croissants :

- 1 pâte Croustipate spéciale croissants
- 1 tranche épaisse de jambon de Bayonne
- 10 ml de lait
- 20 g de rondelle de chèvre

- Dérouler et découper la pâte suivant les indications figurant sur la boîte
- Enrouler les pâtes feuilletées du bout des doigts vers la pointe
- Badigeonner au pinceau de lait, enfourner à 200°C th. 6-7 pendant 15 minutes
- Laisser tiédir, découper la tranche de jambon de Bayonne et garnir les croissants avec aussi le chèvre
- Enfourner encore 10 minutes à 180°C (baisser la cuisson). Accompagner d'une salade

