



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

## . Petits croissants fromage et gruyère .



*Ingrédients pour 4 petits croissants :*

- 1 pâte Croustipate spéciale croissants
  - 1 tranche de jambon
  - 10 ml de lait
  - 20 g de gruyère râpé
- 
- 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 et garnir les croissants avec le jambon et le gruyère
  - Enfournier encore 10 minutes à 180°C (baisser la cuisson). Accompagner d'une salade

