

... DES LE PETIT DEJEUNER

RECETTE du JEUDI 23 avril

Mini croissants chocolat, orange, cannelle

Ingrédients : pour 32 pièces

2 pâtes feuilletées bio sans beurre, prête à dérouler (rondes)

100 g de chocolat

4 c. à soupe de lait d'amande ou de noisette (au choix)

1 pincée de cannelle en poudre

7 gouttes d'huile essentielle d'orange bio



Préparation : (10 mn / cuisson 12 mn)

- Préchauffer le four à 220°C.

- Mixer le chocolat avec le lait, la cannelle et l'huile essentielle d'orange jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.

- Sortir la première pâte feuilletée du frigo et la déplier immédiatement sur un plan de travail (laisser la deuxième au frais, car plus on travaille sur une pâte feuilletée bien froide, plus il est facile de rouler les croissants !).

- Avec une large spatule souple, étaler la moitié de la crème au chocolat sur la pâte feuilletée, en une couche bien fine et régulière. Pour découper la pâte, donner 8 coups de roulette à pizza en «rayons» (on fait d'abord une croix, puis on recoupe ces quatre parts en deux, puis chacune de ces 8 parts encore en deux, afin d'obtenir au final 16 parts en forme de triangles très allongés).

- Prendre le premier triangle, l'enrouler sur lui-même (en terminant par la pointe) pour former le croissant puis le déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

- Procéder de même pour rouler les quinze autres mini-croissants (ne pas les enrouler trop serré, afin qu'ils puissent bien gonfler à la cuisson), puis enfourner à four bien chaud.

- Pendant la cuisson, préparer la deuxième fournée de mini-croissants avec la deuxième pâte.

- Surveiller la cuisson, qui peut varier de 10 à 12 minutes selon les fours : les croissants sont cuits quand ils sont bien gonflés et dorés. Servir tiède ou à température ambiante.

En variante, il est possible de réaliser cette recette sans cannelle et sans huile essentielle d'orange.

BON
REGAL !

