

# Mini croissant

Pour la fête des mères, voici une idée de goûter simple et facile à préparer avec vos enfants ! Rejoignez Sandrine Leste et sa petite fille Roxanna alors qu'elles nous montrent comment préparer des mini croissants de trois façons différentes : au chocolat, au fromage et aux saucisses.



## Ingredients

- ☐ 1 Pâte feuilletée
- ☐ 1 oeuf d'Oeudor

## Directions

- 1 Préchauffez votre four à 200°C. Déroulez la pâte et découpez-la en 8 parts égales.
- 2 Badigeonnez la pâte d'eau.
- 3 Ajouter des saucisses ou fromage ou chocolat.
- 4 Faites une entaille au milieu du bord de chaque part et roulez du bord vers la pointe.
- 5 Délayez d'œuf dans un peu d'eau et dorez les croissants à l'aide d'un pinceau.
- 6 Faites cuire au milieu de votre four pendant 15 minutes environ.