

# Des mini croissants — pour l'apéro —



— de savoureux petits croissants feuilletés —

Une recette simple et rapide pour l'apéritif, à base de pâte feuilletée, avec plusieurs variantes possibles selon les goûts.

## Ingrédients (base) :

- 1 pâte feuilletée ronde
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)



## Réalisation :

- Four : 180°C
- Temps de cuisson : 35 minutes

Les mini croissants doivent être bien dorés.

## Garnitures – 3 variantes possibles :

### Variante 1 : Saumon fumé & Boursin

- Saumon fumé
- Fromage type Boursin



### Variante 2 : Chorizo & Feta

- Chorizo coupé
- en petits morceaux



### Variante 3 : Chèvre & Tomates séchées

- Fromage de chèvre
- Tomates séchées coupées en petits morceaux



Vous pouvez varier les garnitures selon vos envies.  
Parfaits pour l'apéritif, à servir chauds ou tièdes.

<http://chezveronalice.fr>