

Des mini croissants — pour l'apéro —

— de savoureux petits croissants feuilletés —

Chez Veronalice
chezveronalice.fr

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

Ingédients (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



Chez Veronalice


<https://chezveronalice.fr>

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