



Préparer de délicieux mini-croissants au fromage



Ingrédients

- 185 quark gr
- 450 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1.5 une cuillère à café de sel
- 6 cuillère à soupe de lait (froid, sinon la poudre à lever sera déjà efficace)
- 6 cuillère à soupe d'huile
- 4 œuf
- 100 gramme de fromage de brebis herbes&ail
- 100 gramme baby cheese red chilli
- 100 gramme de fromage Gouda jeune
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- Graines de sésame, graines de nigelle, herbes italiennes

Méthode de préparation des mini-croissants au fromage

Qu'y a-t-il de mieux que l'odeur des croissants frais ? Les mini-croissants au fromage ! Cette recette donne une nouvelle dimension au croissant classique en le garnissant d'un délicieux fromage. La pâte, douce et souple, est enrichie de fromage blanc, de lait et d'un soupçon d'huile. Ces mini-croissants sont un régal irrésistible, avec de minuscules lamelles de fromage enveloppées dans une enveloppe croustillante. Que vous les serviez au petit-déjeuner, au brunch ou au goûter, ils sont rapides à préparer et encore plus rapides à manger. Découvrez comment préparer ces savoureux croissants au fromage et faites plaisir à vos sens !

La préparation

- 1: Battre le fromage blanc avec le lait, l'huile, l'œuf et le jaune d'œuf.
- 2: Mélanger la farine avec la levure et le sel et ajouter le tout (il se peut que vous ayez besoin d'un peu plus de farine si la pâte colle trop).
- 3: Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse (aucun pétrissage n'est nécessaire).
- 4: Placer dans un sac en plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- 5: Couper le fromage en petites lamelles.
- 6: Diviser la pâte en boules et former un cercle avec chacune d'elles.
- 7: Couper un maximum de 8 points dans chaque cercle
- 8: Déposer quelques morceaux de fromage sur le côté le plus large.
- 9: Rouler chaque pointe fermement et la plier en forme de croissant (veiller à ce que la pointe soit en bas, sinon la forme s'ouvrira).
- 10: Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame, de graines de nigelle ou d'herbes italiennes.
- 11: Faites-les cuire au four à 200 degrés jusqu'à ce qu'ils soient cuits en 15 minutes environ.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Commencez par les mini-croissants au fromage !

Ces mini-croissants au fromage sont une variante surprenante et savoureuse de la recette classique des croissants. Roulez-les avec une garniture au fromage, badigeonnez-les de jaune d'œuf et ajoutez vos garnitures préférées. En 15 minutes seulement, ils sont prêts à être dégustés. Servez-les chauds et faites profiter tout le monde de cette délicieuse gourmandise. Régalez-vous !