

## CROISSANTS EXPRESS



### **Pour 4 croissants :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée de bonne qualité PUR BEURRE
- 1 jaune d'oeuf ou un peu de lait
- un peu d'eau

Déroulez la pâte feuilletée.

Divisez-la en 4 parties égales.

Roulez la partie la plus large de chaque triangle vers la pointe pour en faire un croissant sans trop serrer ni appuyer afin qu'ils puissent gonfler pendant la cuisson (A mi-chemin, humecter la pointe d'un peu d'eau). Repliez les extrémités.

Placez les croissants au réfrigérateur 45 min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6) pendant 10 min.  
Placez les croissants sur une plaque de cuisson, espacez-les suffisamment.

Badigeonnez les croissants de jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau) puis enfournez pour 20 min de cuisson.

Dégustez chaud dès la sortie du four.