

# Croissants Pesto Chèvre Frais

<http://www.lafeecreative.com/2022/05/croissants-pesto-chevre-frais.html>



Pour 16 mini croissants ou 8 grands

## Ingrédients :

1	Pâte feuilletée
30 ml	Pesto
30 ml	Fromage de chèvre frais type Chavroux
1	Œuf entier battu
A discrétion	Pignons de pin

## Ustensiles :



Couteau d'office



Croissants Party



Feuille à rebords silicone



Pinceau silicone Pro



Planche à découper souple



Rouleau modulo avec découpoirs



Spatule silicone fine

## Préparation :

1. Préchauffez votre four à 190°C (th 6/7). Sortez votre grille.
2. Disposez la pâte feuilletée sur le **Croissants party** et découpez-la à l'aide du **Rouleau modulo** rempli d'eau froide – ça va vous permettre de conserver votre pâte bien ferme et du coup, d'être plus à l'aise pour la rouler.
3. Dans chaque triangle déposez du chèvre frais et du pesto (dans la partie large du triangle).
4. Roulez les croissants, déposez-les sur la **Feuille à rebords silicone**. Dorez-les à l'aide du **Pinceau silicone Pro**.
5. Déposez des pignons de pin sur les croissants.

6. Enfourez 20 min à 190°C.

**A servir à l'apéritif ou en entrée avec une salade.**

