

Croissants croustillants S'mores

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
4-6	10-15 min	2-4 min		
MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :				
Déjeuner	Dîner	Brunch	Collations	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef

/ Ingrédients



Croissant parfait 59103
Quantité : 4

2 L Huile de canola (si vous faites frire dans une casserole sur une cuisinière ou dans une friteuse de comptoir)

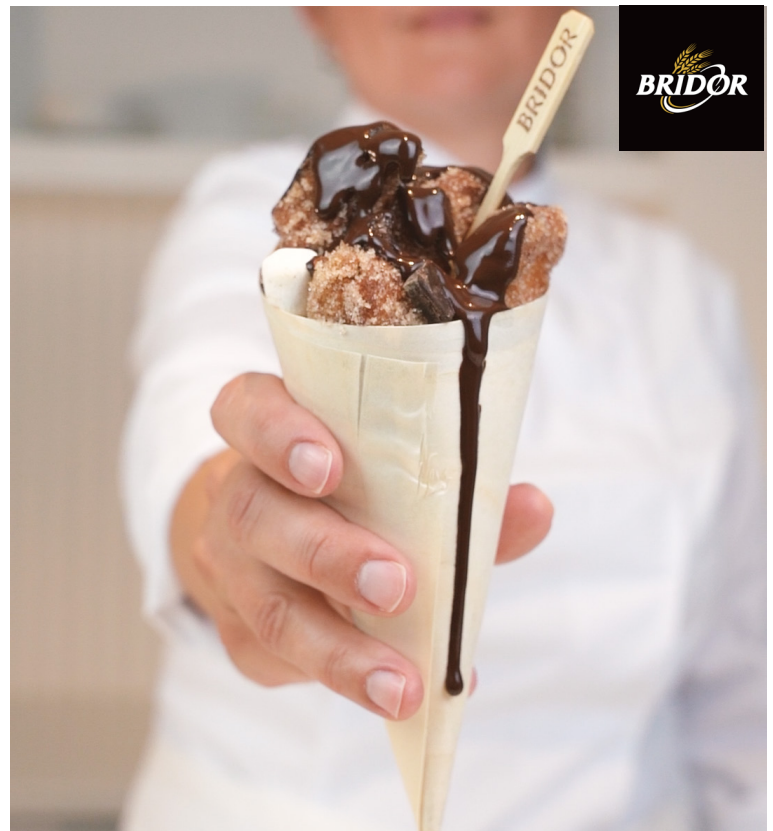
3 c. à s. Cannelle moulue

2 tasses Sucre blanc granulé

Mini guimauves

Morceaux de chocolat

Sauce au chocolat



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Chauffez l'huile de canola à 350°F.

ÉTAPE 2

Retirez les croissants du congélateur. Laissez-les décongeler pendant environ 10 minutes, puis coupez-les en morceaux d'un pouce pendant qu'ils sont encore semi-congelés et fermes. Mettez-les de côté et laissez-les décongeler complètement.

ÉTAPE 3

Mélangez la cannelle et le sucre dans un bol profond et mettez de côté.

ÉTAPE 4

Une fois l'huile à 350°F, plongez délicatement les morceaux de croissant dans l'huile. Faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 1 minute de chaque côté), en les retournant délicatement à mi-cuisson. Ne surchargez pas votre friteuse.

ÉTAPE 5

Retirez les morceaux de croissant de l'huile et mettez-les immédiatement dans le mélange de cannelle et de sucre. Pendant que les morceaux sont encore chauds, commencez à les superposer avec des mini guimauves et des morceaux de chocolat. Terminez avec de la sauce au chocolat.