

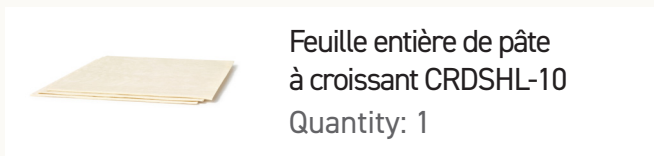
Croissant chocolat fraise

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
8	120 minutes	16-18 minutes		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef Corporatif

/ Liste d'ingrédients



250g	Confiture de fraise
40	Bâton de chocolat
1	Oeuf
	Fraises fraiches



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Sortez une feuille pâte à croissant Lecoq du congélateur et laissez-la à température pièce pendant 15-20 min.

ÉTAPE 2

Étalez légèrement la pâte pour la laisser reprendre sa température. Coupez la feuille en deux dans la largeur.

ÉTAPE 3

Placez des fines tranches de jambon de Parme sur la moitié gauche puis refermez la pâte. Répétez pour l'autre moitié de pâte.

ÉTAPE 4

Laissez refroidir au réfrigérateur, puis étalez la pâte feuilletée avec un rouleau pour qu'elle soit la plus fine possible.

ÉTAPE 5

Étalez une fine couche de pesto, refermez en deux puis couper de fines bandes avant de les twister.

ÉTAPE 6

Laissez refroidir au réfrigérateur puis les cuire au four pendant 12 à 15 minutes. Placez les torsades dans une assiette avec de la salade verte et servez !