

Croissornement

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	20 minutes	13-15 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Mini croissant parfait

Quantité : 4

- 15 gr de sucre
- 1 jaunes d'œufs
- 10 gr de fécule de pdt
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de lait
- 200 gr de crème liquide
- 300 gr de chocolat 60%
- 20 gr de colorant chocolaté

/ Préparation

Étape 1

Décongelez les croissants. Placez-les dans le moule et faites cuire à 350 °C pendant 20 minutes.

Étape 2

Crème pâtissière : Faites chauffer le lait avec la vanille, séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule. Faites cuire dans une casserole pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez la crème fouettée à froid.

Étape 3

Faites un petit trou dans le bas de la boule de croissant pour y fourrer la crème pâtissière à l'aide d'une poche et d'une petite douille.

Étape 4

Tempérez le chocolat, trempez les boules de croissant dans les différentes couleurs de chocolat. Terminez avec une décoration de Noël.

