

Mini croissant parfait avec burrata et figue

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
100	2 heures	15-20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Tina Wilson, Chef

Ingrédients



Mini croissant parfait 52359
Quantité : 100

25 pc - boules de 4 oz	Burrata - préférablement de marque Calabro
3.5 c. à soupe	Beurre
3.5 c. à soupe	Miel de trèfle Bears Club
1 pot	Flocons de sel marin Maldon
4 c. à soupe	Tartinade aux figues Divina
1 c. à thé	Pistaches hachées (1 c. à thé par croissant)
25 oz	Réduction balsamique aux figues
	Micro-pousses multicolores (pour la garniture)



Préparation

ÉTAPE 1

Retirez la burrata de l'eau et placez-la sur des essuie-tout dans un plat perforé pour laisser égoutter l'excès d'eau. Couvrez-la de pellicule plastique et laissez égoutter toute la nuit au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Décongelez complètement les croissants, puis pliez les extrémités pointues sous la base des croissants.

ÉTAPE 3

Placez les croissants sur une plaque de cuisson de taille normale recouverte de papier parchemin; 12 croissants au total par plaque. Couvrez-les d'un autre morceau de papier parchemin et appuyez uniformément sur chaque croissant pour les aplatir. Placez une autre plaque de cuisson par-dessus pour les maintenir à plat pendant la cuisson.

ÉTAPE 4

Faites cuire à 375°F pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Retournez chaque croissant et recouvrez-les à nouveau de papier parchemin, puis continuez à cuire pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laissez reposer.

ÉTAPE 5

Lorsque les crostinis sont encore tièdes, badigeonnez chaque côté de beurre de miel fondu. Saupoudrez de sel de mer. Hachez grossièrement les pistaches.

ÉTAPE 6

Mélangez la burrata dans un batteur sur socle avec l'accessoire de palette à vitesse réduite jusqu'à ce qu'elle soit uniformément émiettée et tartinable (elle devrait ressembler à de la ricotta grumeleuse).

ÉTAPE 7

Une fois que les crostinis sont refroidis, étalez une fine couche de tartinade de figue sur chacun d'eux. Ajoutez 1 oz de burrata fouettée sur la tartinade de figue. Saupoudrez de sel marin en flocons Maldon. Saupoudrez les pistaches sur le dessus. Ajoutez les micro-pousses multicolores et versez un filet de réduction balsamique aux figues sur chaque crostini.