

Sapin de croissant parfait

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	30-40 min	15-20 min
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif

Liste d'ingrédients



Croissant parfait 59103
Quantité : 1

Sucre à glacer

Tranche de carambole

ASTUCES DU CHEF

Ces croissants seraient une excellente décoration comestible. Vous pouvez également les remplir de confiture ou de tartine de chocolat crémeux si vous ne les utilisez pas comme pièce de décoration.



BRIDOR

Préparation

ÉTAPE 1

Décongelez les croissants 25-35 min. Coupez les croissants en trois quarts et placez les deux morceaux (arbre et pied) sur une plaque de cuisson tapissée.

ÉTAPE 2

Faites cuire au four pendant 15-20 min à 177°C (350°F). Retirez du four et laissez refroidir complètement (environ 1h).

ÉTAPE 3

Assemblez les sapins en utilisant des brochettes en bois (coupez les brochettes à la bonne taille).

ÉTAPE 4

Saupoudrez de sucre à glacer et ajoutez une tranche de fruit carambole comme étoile au sommet de l'arbre. Se conserve bien pendant 1 jour.