Pizza-croissant fruitée

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	40 minutes	15 minutes

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS

Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert

Recette créée par
Sylvain LeRoy, Chef corporatif

/ Ingrédients

Feuille entière de pâte à croissant
Quantité : 1

- 250 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de farine
- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 150 g de framboises fraîches ou surgelées
- 50 g de sucre (pour la confiture)
- Jaune d'œuf pour la dorure
- Fruits frais (kiwi, fraises, raisins, framboises, bananes, selon vos envies)
- Sucre glace
- Feuilles d'or comestibles (optionnel)

/ Préparation

Étape 1

Découpez la pâte à croissant en triangles de la taille souhaitée. Placez-les sur une plaque et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes, cela facilitera le façonnage.

Étape 2

Pendant ce temps, montez la crème pâtissière avec le lait, 2 jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et la vanille.

Étape 3

Sur chaque triangle, déposez un filet de crème pâtissière le long de la base, en veillant à laisser environ 1 cm libre sur les bords. Repliez ensuite la pâte délicatement sur elle-même, en recouvrant la crème, pour former une croûte farcie scellée.

Étape 4

Avec un pinceau, appliquez une fine couche de jaune d'œuf sur le dessus des croissants garnis. Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Laissez ensuite refroidir.

Étape 5

Pendant la cuisson, faites la confiture et coupez les fruits en fines rondelles ou morceaux réguliers.

Étape 6

Étalez un peu de confiture de framboises sur les pointes de pizza-croissant. Disposez ensuite les fruits frais, puis saupoudrez légèrement de sucre glace et quelques feuilles d'or.