



Les mini croissants poire-chocolat



Les ingrédients pour la pâte

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- de la confiture (ici poire)
- des pépites de chocolat



Les ustensiles

- un rouleau à pâtisserie
- une plaque ou la plaque à croissant.
- un couteau



Le déroulement

1. Dérouler la pâte feuilletée.
2. La couper en 16 triangles ou utiliser la plaque à croissants. Pour cela, passer le rouleau à pâtisserie afin d'obtenir les 16 triangles.
3. Déposer à la base des triangles une cuillère à café de confiture ainsi que quelques pépites de chocolat.
4. Rouler les triangles en forme de croissant.
5. Mettre au four 15 minutes à 200°.
6. Bonne dégustation !

