

Croissants à la saucisse et fromage

🍷 16 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 25m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait

Mini-croissants en pâte brisée garnis de knackis, crème fraîche et gruyère râpé, dorés au four à basse température. 16 pièces fondantes pour l'apéritif.

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte brisée	1 rouleau	☐ œuf	1
☐ knackis, ou saucisses de Strasbourg	4	☐ gruyère	
☐ crème fraîche épaisse	1 càs		

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 5-6).
2. Découper la pâte brisée en 16 parts égales.
3. Couper les knackis en 4 morceaux chacune et faire une incision sur le dessus de chaque morceau.
4. Sur chaque part de pâte, poser un morceau de saucisse et une noisette de crème fraîche épaisse. Saler et poivrer légèrement.
5. Rouler délicatement chaque part pour envelopper la garniture.
6. Battre l'œuf et badigeonner chaque croissant. Saupoudrer généreusement de gruyère râpé.
7. Enfourner pendant 25 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée et croustillante.
8. Laisser reposer 3-4 minutes avant de servir tiède.