

Croissants au chèvre et miel

Ingrédients:

- une pâte feuilletée ronde
- 150g de chèvre frais
- du miel
- 1 jaune d'œuf
- herbes de Provence
- sel

TEMPS:

30minutes

Préparation:

- Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante, ou 180°C en traditionnelle.
- Dérouler la pâte, étaler le chèvre frais puis découper en 16 triangles égaux.
- Sur chaque triangle de pâte ajouter un peu de miel puis rouler les triangles sur eux même en partant de la partie la plus large.
- Disposer les croissants sur une plaque recouverte de papier cuisson puis les badigeonner du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau à l'aide d'un pinceau, parsemer enfin d'herbes de Provence.
- Enfourner environ 20 minutes, les croissants doivent être dorés.
- Déguster tiède ou froid

