

## Recette : MINI-CROISSANTS À LA POMME ET À LA CANNELLE !



Apéritifs

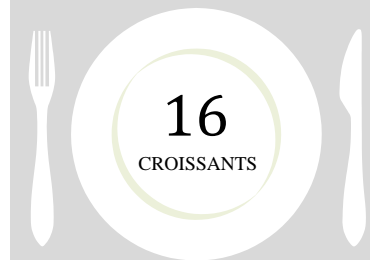
### MINI-CROISSANTS À LA POMME ET À LA CANNELLE !

#### INGRÉDIENTS

100 grammes de pomme (environ 2 pommes)  
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 pâte brisée préétagée  
1/2 jaune d'œuf

#### PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes et couper-les en petits morceaux.
2. Mettre les morceaux dans une casserole avec un petit peu d'eau.
3. Ajouter la cannelle et faire cuire 15 minutes à couvert.
4. Surveiller et remuer de temps en temps.
5. Découper la pâte en seize parts triangulaires.
6. Déposer une cuillère à café de compote sur chaque part, en laissant les bords libres.
7. Former des croissants en roulant la pâte sur sa ganiture en partant de la base vers le sommet.
8. Disposer les croissants sur une grille ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonner-les de jaune d'œuf battu.
9. Penser à bien souder les extrémités des croissants pour éviter que la farce ne s'échappe.



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes



*C'est à vous de jouer !*

Environ 20 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*