Petits croissants jambon-cornichon

Une recette qui n'est pas la mienne mais celle de Sir Baudet, un spécialiste de la junk food si l'on en croit son blog. Mais avec ces croissants nous sommes très loin de cette junk food et comme le résultat est excellent je ne résiste à vous la proposer.

Sir Baudet nous avait proposé sa recette sur le blog de Pasfrevin. Mais trêve de bavardage, remontez vos manches et à vos casseroles (même s'il n'en faut point dans ce cas çi)

Recette de Le Baudet :

Ingrédients (4 personnes): 

200 g de jambon
2 cas de moutarde 
8 beaux cornichons
20 g de beurre
un peu de poivre
1 rouleau de pâte feuilletée ronde 
1 jaune d'œuf 

Préparation: 

Préchauffer le four à 220°  C

Hacher finement le jambon, les cornichons et le beurre.

Dans un bol mettre le mélange puis ajouter la moutarde, poivrer selon à votre goût, bien mélanger le tout.

 Chemiser une plaque de papier sulfurisée. 

Découper la pâte feuilletée en triangle 8 parts, mettre 1/8 de la farce sur le côté le plus large de chaque triangle et rouler pour former les croissants.

Badigeonner tous les croissants de jaune d'œuf.

 Mettre au four 15-20 mn et bon appétit !

C'est très bon, il est important lors de la réalisation de bien gouter pour le dosage de la moutarde. Si vous n'aimez pas la moutarde cette recette n'est pas trop pour vous, à l'inverse si vous l'aimez vous devriez vous régaler !

Variante :
On peut aussi faire de plus petit croissant en divisant la pâte en 16 triangles, idéal pour l'apéro dans ce cas.

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le jeudi 16 décembre 2010
Consultable en ligne : http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12332-petits-croissants-jambon-cornichon.html