

# CROISSANTS À LA CONFITURE

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 20 mn à 190 °C (Th 6/7)

## INGRÉDIENTS POUR 8 CROISSANTS OU 16 MINI-CROISSANTS

- 1 pâte feuilletée, déroulée (± 230 g)
- 30 g de confiture de fraise
- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 190 °C.
2. Placez la pâte feuilletée sur le **Croissant Party**. Remplissez le **Roul-O-Magic Réglable** avec de l'eau froide et faites-le rouler du centre vers les rebords extérieurs afin de découper les triangles.
3. À l'aide de la cuillère, retirez l'excès de pâte tout autour du Croissant Party.
4. En utilisant le **Pinceau Silicone**, humidifiez la pointe des triangles avec de l'eau. Placez 1 cuillère de confiture sur les triangles pour les mini-croissants (2 cuillères pour les croissants).
5. Roulez les croissants et placez-les un à un sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** préalablement placée sur la grille froide du four. Badigeonnez avec un jaune d'œuf dilué dans 15 ml d'eau afin qu'ils puissent dorer, puis faites-les cuire environ 20 mn.

