

Pour 20 mini-croissants :

250 gr pâte feuilletée pour croissant faite maison

16 anchois

Câpres

1 pot de rouille

1 jaune d'oeuf pour dorer les mini-croissant

1. Pâte feuilletée pour croissant faite maison .
2. Abaissez la pâte feuilletée à 4 mm d'épaisseur environ,couper 2 rectangles de 6 cm x 20 cm coupez des triangles de 3 cm de base et 6 cm de haut dans chacun des deux rectangles.
3. Sur les 16 premiers triangles, déposer un filet d'anchois,un câpre et rouler jusqu'à la pointe.
4. Sur les 16 autres badigeonnez la rouille ,alongez les anchois, roulez toujours de la base vers la pointe.
5. Badigeonnez les mini-croissants au pinceau avec un jaune d'oeuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau .
6. Préchauffez le four à 210° enfournez les croissants pour une cuisson de 15 mn .  
Servir tiède.

Vous pouvez aussi les cuire 8mn environ les laisser refroidir pour les congeler et ensuite les passer au four durant 8 mn environ sans décongélation avant de les manger.

A chacun de varier le goût des croissants :

anchois,saumon,crevettes,boursin parfums variés : poivre,ail fines herbes.....ect