

Mini Croissants Poulet, sauce BBQ



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée (pré-étalée en rouleau)
- 3 tranches blanc de poulet
- QS de mimolette
- QS de sauce BBQ
- graines de pavot
- 1 œuf

Préchauffer le four à 200°C. Dérouler la pâte feuilletée, badigeonner au pinceau de sauce BBQ. A l'aide d'une Microplane®, râper la mimolette et répartir sur toute la surface de la pâte.



Déposer les tranches de blanc de poulet. Découper au Santoku® le disque en 16 triangles. Rouler tous les triangles du haut vers le centre. Poser sur la toile Silpat®. Badigeonner au pinceau les mini croissants d'œuf battu (jaune + blanc) ou de lait. Parsemer les graines de pavot et enfourner 15 min. Sortir lorsqu'ils ont une couleur bien dorée. A déguster tiède, c'est bien meilleur...