

# Recette des croissants facile

1

Pour faire des croissants, il faut :  
-de la pâte feuilletée  
-1 œuf



2

Étale la pâte feuilletée sur la table



3

Avec un couteau, en faisant très attention, découpe des triangles dans la pâte



4

Ensuite enrôle le triangle en commençant du grand côté jusqu'à la pointe.



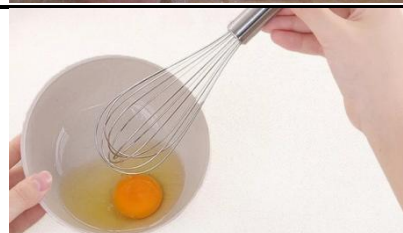
5

Arrondis un petit peu pour que ça ressemble à un croissant !



6

Casse l'œuf dans un bol (sans mettre de coquille) et mélange l'œuf avec une fourchette ou un fouet.



7

Pose les croissants sur un plat qui va au four en mettant du papier de cuisson.



8

Avec un pinceau ou une cuillère, mets un petit peu d'œuf sur chaque croissant pour qu'ils deviennent tout dorés.



9

Avec de l'aide, mets les croissants dans le four allumé à 200°, attention c'est chaud. Regarde bien l'heure !



10

On laisse cuire les croissants pendant 15 minutes, on les sort, et c'est prêt !

