

CROISSANT CHORIZO KIRI

- **Type de plat :** Amuse-gueule
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 20 min
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 16 croissants

- **1 pâte feuilletée**
- **100 g de chorizo (en tranches)**
- **3 fromages fondus (type kiri)**
- **du fromage râpé (si vous voulez)**
- **1 jaune d'œuf**
- **Graines de sésame ou pavot**

Etapes de préparation

1. Mixer simplement le chorizo avec le fromage fondu et le fromage râpé pour obtenir une pâte.
2. Découper votre pâte feuilletée en triangle isocèle : (base de 5,5 cm et les côtés de 14 cm).
3. Farcir les croissants d'une bonne cuillère de la préparation au chorizo dans la partie large.
4. Rouler les croissants.
5. Les badigeonner de jaune d'œuf, les parsemer de sésame ou pavot (facultatif)
6. Les cuire 20 min environ thermostat 7 ou 210°C.

