



- Pour toutes les recettes, préchauffez votre four à 220°C.
- **Pour les minicroissants au cheddar :**
Déroutez votre pâte feuilletée. Avec un grand couteau, coupez-la d'abord en 2 parts égales. Puis en 4, et en 8. Puis, coupez chacune des 8 parts en 3 parts égales. Vous aurez ainsi 24 petits triangles.
Répartissez le fromage râpé sur les triangles de pâte. Roulez les triangles de pâte sur eux-mêmes de façon à former des petits croissants. Disposez les croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez le dessus des feuilletés au pinceau. Enfournes pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés. Servez-les tièdes.
- **Pour les escargots à la tapenade :**
Avec un rouleau à pâtisserie, **abaissez** votre pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, en lui conservant sa forme de rectangle. Avec le dos d'une cuillère à soupe, répartissez la tapenade sur la pâte. N'en mettez pas trop. Roulez la pâte sur elle-même, dans la longueur, en la serrant bien. Filmez le rouleau et réservez 15 mn - ou plus - au frais. Si vous n'avez pas le temps d'attendre et que votre pâte n'est pas trop molle, découpez directement des tranches de +/- 1 cm d'épaisseur. Disposez les tranches à plat sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez le dessus des feuilletés au pinceau. Enfournes pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés. Servez-les tièdes.
- **Pour les torsades au fromage :**
Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez votre pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, en lui conservant sa forme de rectangle (+/- 25 x 35 cm, mais c'est juste à titre indicatif, ce n'est pas à respecter au centimètre près ! ;-)).

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour les minicroissants au cheddar (pour 24 pièces)

1 pâte feuilletée ronde
+/- 150 g de cheddar (ou un autre fromage râpé : comté, emmenthal, mozzarella, etc. Selon vos goûts, vous pouvez utiliser un fromage avec plus de caractère comme du roquefort)
1 jaune d'œuf

Pour les escargots à la tapenade (pour une vingtaine de pièces)

1 pâte feuilletée rectangulaire (à défaut utilisez une pâte ronde et regardez plus bas dans le paragraphe "Astuces")
1 petit pot de tapenade noire
1 jaune d'œuf
Un peu de farine pour le plan de travail

Pour les torsades au fromage (pour une vingtaine de pièces)

1 pâte feuilletée rectangulaire (à défaut utilisez une pâte ronde et regardez plus bas dans le paragraphe "Astuces")
200 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf
Un peu de farine pour le plan de travail

Pour les minicroissants au saumon fumé et au Boursin (pour 16 pièces)

1 pâte feuilletée ronde
4 à 6 tranches de saumon fumé (selon leur taille)
1 Boursin ail et fines herbes (si vous n'aimez pas l'ail, choisissez un autre fromage frais)
1 jaune d'œuf



Découpez ce rectangle en deux dans la hauteur et la largeur pour obtenir 4 rectangles plus petits.

Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez le dessus des rectangles au pinceau. Répartissez +/- la moitié du fromage râpé sur les rectangles et appuyez avec la paume de votre main pour le faire adhérer à la pâte. Retournez les rectangles, dorez-les sur la seconde face et répartissez le reste de fromage râpé. Faites adhérer à nouveau le fromage à la pâte.

Avec un couteau, découpez des bâtonnets de pâte (de +/- 2 cm de large, adaptez en fonction de la largeur de votre rectangle) et tordez-les sur eux-mêmes. Si la pâte est trop molle, n'hésitez pas à la réserver au frais pendant 15 mn - ou plus pour la raffermir. Disposez les torsades sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez-les tièdes.

- **Pour les minicroissants au saumon fumé et au Boursin :** Déroulez votre pâte feuilletée. Avec un grand couteau, coupez-la d'abord en 2 parts égales. Puis en 4, en 8 et en 16.

Découpez les tranches de saumon en 16 petits morceaux.

Placez un morceau de saumon en haut de chaque triangle. À l'aide de deux petites cuillères à café, mettez 1/2 c. à café de Boursin sur chaque morceau de saumon. Roulez les triangles de pâte sur eux-mêmes de façon à former des petits croissants. Disposez les croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez le dessus des feuilletés au pinceau. Enfournez pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés. Servez-les tièdes.



Pour faire une pâte rectangulaire, j'utilise un bloc de pâte feuilletée pur beurre de chez Picard que j'abaisse moi-même. Mais vous pouvez également prendre un rouleau de pâte ronde et découpez un rectangle à l'intérieur (jetez ou réutilisez les chutes pour un autre usage) : il y aura juste un peu moins de pièces...

Avant de manipuler votre pâte, passez vos mains sous l'eau froide pour faire baisser la température de votre peau et ne pas réchauffer trop vite la pâte.

Si votre pâte devient un peu molle et collante, n'hésitez pas à la mettre 15 mn au réfrigérateur.

Variantes :

Vous pouvez faire les minicroissants plus ou moins gros selon si vous découpez la pâte en 16 ou 24 triangles.

Il y a beaucoup d'autres variantes possibles :

- au chorizo,
- à la ricotta, roquette, chorizo et basilic,
- aux saucisses et au cheddar,
- au pesto (de basilic ou de tomates),
- aux escargots, ail et persil,
- à la tapenade noire et aux anchois,
- à l'ail, huile d'olive, persil et parmesan
- aux épices (curcuma, paprika, cumin, piment...), et aux graines (sésame, pavot...), etc...