



Picto
CHEF



CROISSANTS À LA PÂTE À TARTINER

Sophie Lemarié

illustré par *Pascal Biet*



ingrédients



et ustensiles



pour les croissants
à la pâte à tartiner



du lait



1 pâte feuilletée



de la pâte à tartiner



le pot doseur rouge



1 bol



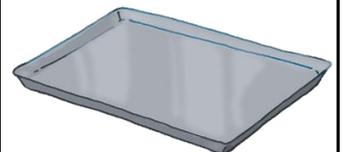
1 petite cuillère



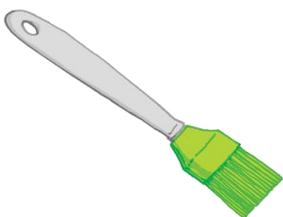
1 couteau



1 plaque de cuisson



1 pinceau



cuisiner



les croissants
à la pâte à tartiner



se laver les mains



ouvrir



la pâte feuilletée



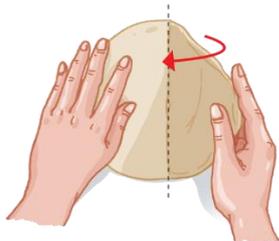
dérouler la pâte



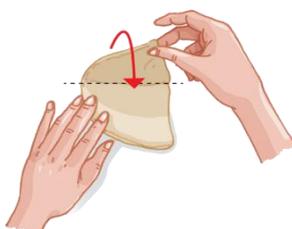
la pâte



plier la pâte en deux
vers le côté



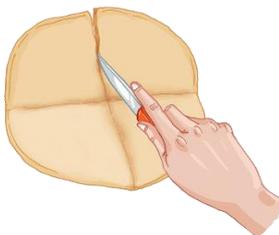
plier la pâte en deux
vers le bas



déplier la pâte

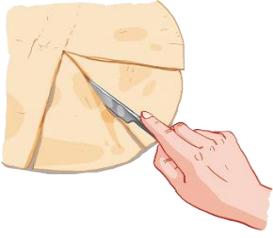


couper sur les plis

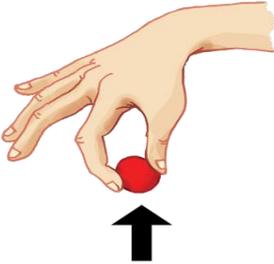


couper les triangles

en 2



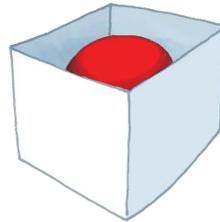
prendre



de la pâte à tartiner



dans



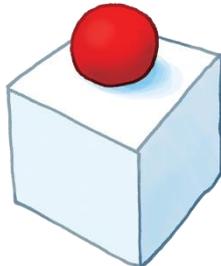
la petite cuillère



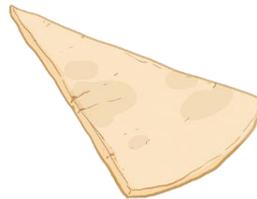
vider la cuillère



sur



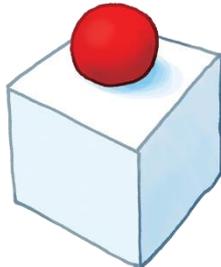
un triangle de pâte
feuilletée



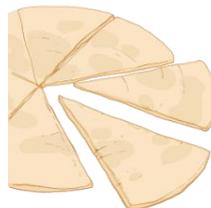
recommencer



sur



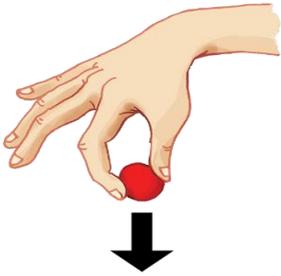
tous les triangles de
pâte feuillée



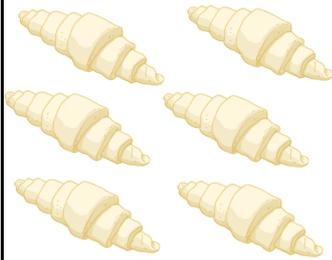
rouler les triangles
vers le centre



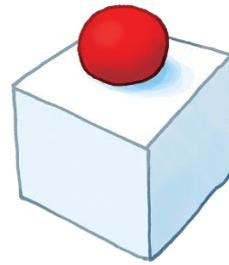
mettre



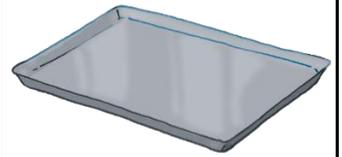
les croissants



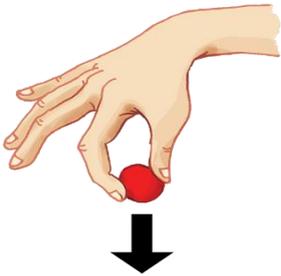
sur



la plaque de cuisson



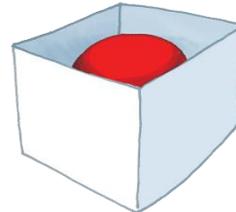
mettre



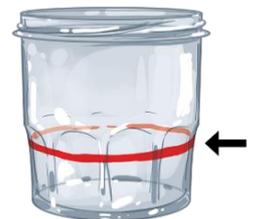
du lait



dans



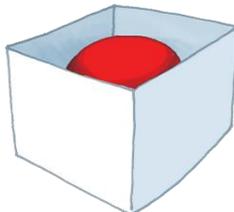
le pot
jusqu'au trait rouge



vider le pot



dans



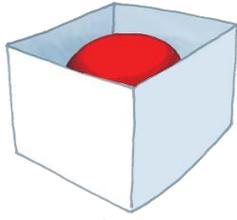
le bol



tremper le pinceau



dans



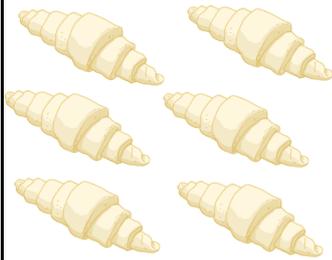
le bol



badigeonner



les croissants



se laver les mains



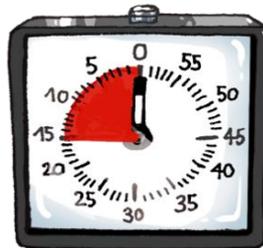
appeler 1 aidant



pour mettre
dans le four



15 minutes



thermostat 200

