

Mini-croissants Potimarron, Noisettes & Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 16 mini-croissants :

- 130 grs de potimarron
- 1/4 de gousse d'ail
- 25 grs de fourme d'ambert
- 25 grs de noisettes entières non émondées
- 1 pâte feuilletée
- Poivre & Sel
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Préchauffez le four à 200° C et sortez la fourme d'Ambert du frigo.

Coupez en gros morceaux le potimarron en gardant sa peau mais en enlevant les pépins.

Faites cuire le potimarron à l'étouffée avec l'ail émincé finement.

Torréfiez les noisettes et réduisez-les grossièrement à l'aide d'un mixeur.

Quand le potimarron est cuit, écrasez-le à la fourchette avec le fromage, les noisettes mixées, le poivre et le sel.

Étalez la pâte feuilletée et coupez 16 triangles.

Répartissez la purée et roulez en croissants.

Battez un jaune d'oeuf à la fourchette et à l'aide d'un pinceau badigeonnez les croissants.

Mettez au four pendant 20 minutes.

Laissez un peu refroidir et dégustez