



Délicieux mini-croissants au fromage



Ingrédients

- 185 quark gr
- 450 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1.5 une cuillère à café de sel
- 6 cuillère à soupe de lait (froid, sinon la poudre à lever sera déjà efficace)
- 6 cuillère à soupe d'huile
- 4 œuf
- 100 gramme de fromage de vache Henri Willig aux herbes et à l'ail
- 100 gramme Henri Willig Organic Biscuit Cheese with Chili
- 100 gramme Henri Willig Gouda Jong
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- graines de sésame, graines de nigelle, herbes italiennes

Qu'y a-t-il de mieux que l'odeur des croissants frais ? Des mini-croissants au fromage ! Cette recette donne une toute nouvelle dimension au croissant classique en le garnissant d'un délicieux fromage. Que vous les serviez pour le petit-déjeuner, le brunch ou le goûter, ils sont rapides à préparer et encore plus rapides à manger. Découvrez comment préparer ces savoureux croissants au fromage et laissez vos sens s'exprimer !

La préparation

- 1: Battre le fromage blanc avec le lait, l'huile, l'œuf et le jaune d'œuf.
- 2: Mélanger la farine avec la levure et le sel et ajouter le tout (il se peut que vous ayez besoin d'un peu plus de farine si la pâte colle trop).
- 3: Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse (aucun pétrissage n'est nécessaire).
- 4: Placer dans un sac en plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- 5: Couper le fromage en petites lamelles.
- 6: Diviser la pâte en boules et former un cercle avec chacune d'elles.
- 7: Couper un maximum de 8 points dans chaque cercle
- 8: Déposer quelques morceaux de fromage sur le côté le plus large.
- 9: Rouler chaque pointe fermement et la plier en forme de croissant (veiller à ce que la pointe soit en bas, sinon la forme s'ouvrira).
- 10: Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame, de graines de nigelle ou d'herbes italiennes.
- 11: Faites-les cuire au four à 200 degrés jusqu'à ce qu'ils soient cuits en 15 minutes environ.

Saviez-vous que les mini-croissants au fromage sont meilleurs si vous les congelez juste avant de les cuire ?

Ils restent ainsi très moelleux et leur extérieur est croustillant, tandis que le fromage fond délicieusement à l'intérieur.



Conseil pour servir et varier :

- **Servir avec** : Moutarde au miel Henri Willig ou Moutarde à la figue Henri Willig pour un effet sucré-épicé surprenant.
- **Saveur supplémentaire** : ajoutez une tranche de tomate, une olive ou un peu de pesto à la garniture au fromage.

Nos délicieux fromages sont une source d'inspiration pour les savoureuses créations d'[EllouisaCooking](#) .