**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 200° (195° chaleur tournante)**

**Mini croissants à la pâte d'amande**

 **Pour 16 mini croissants :**

**1 rouleau pâte feuilletée - pâte d'amande - sucre glace - jaune ou blanc d'œuf pour dorer**

Pré découper les croissants. Déposer un petit cube de pâte d'amande à la base et saupoudrer de sucre glace. Rouler. Dorer et saupoudrer de sucre glace.
Enfourner pendant  15 minutes.

**Mini croissants à la pomme**

** Pour 16 mini croissants :**

**Pâte feuilletée** **- 2 pommes** **- 15 g de beurre** **- 1 càs de sucre - sucre glace** **– 1 œuf**

Éplucher les pommes et les couper en tout petits dés. Faire dorer les dés de pommes dans le beurre chaud. Ajouter le sucre et laisser caraméliser. Laisser refroidir.
Déposer une petite cuillerée de pommes à la base. Rouler. Dorer au jaune ou au blanc d'œuf. Enfourner pendant 15 minutes. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.