**Mini croissants au boudin blanc**

[Une image contenant nourriture, Snack, Cuisine, amuse-gueules

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/mini-croissants-au-boudin-blanc-p1090641.jpg-r-copy.jpg) **Pour 16 pièces**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **pur beurre**  
**-** [**compote de pomme**](https://recettes.de/compote-de-pommes)  
**- 1** [**boudin blanc**](https://recettes.de/boudin-blanc) **(ou 16 mini boudins)  
- poivre du moulin**  
**- 1 blanc (ou 1 jaune) d'œuf**  
**- graines de pavot**  
**- graines de sésame**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Je n'ai pas trouvé de mini boudins blancs, j'ai fait des petits bâtonnets dans un boudin de taille normale.  
Dérouler la pâte feuilletée et la partager en 16 triangles.   
Déposer une petite cuillerée de compote sur a base de chaque triangle.  
Déposer un bâtonnet de boudin et poivrer.  
Rouler la pâte pour former les croissants en veillant à ce que la compote ne déborde pas.  
Disposer les croissants sur la plaque sans les serrer.  
Laisser raffermir la pâte au réfrigérateur pendant au-moins 20 minutes.  
Dorer les croissants au pinceau avec du blanc ou du jaune d'œuf.  
Saupoudrer de graines de sésame et de pavot.  
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés.  
Si vous voulez les préparer à l'avance et les congeler il faudra les laisser quelques minutes de moins, ils finiront de dorer quand vous les réchaufferez à four chaud.  
Déguster bien chaud.