**Mini croissants gourmands**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C [Une image contenant Rectangle, cadre photo, cadre, conception

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)ou 195°C [Une image contenant croquis, symbole, cercle

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

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

 **Pour 16 mini croissants :  
- 1 rouleau de pâte feuilletée  
- pâte d’amande  
- sucre glace  
- jaune 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 et déposer sur la plaque.  
Dorer et saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pendant  15 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

**Mini croissants fourrés à la pomme**

**- 1 rouleau de pâte feuilletée**  
**- 2 petites** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 15 g de beurre**  
**- 1 càs de sucre (orange-cannelle pour moi)**  
**- sucre glace**  
**- jaune ou blanc d'œuf pour dorer**

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 la pâte pour former les croissants.  
Dorer au jaune ou au blanc d'œuf.  
 Enfourner pendant 15 minutes.  
Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

**Déguster tiède ou à température ambiante.**