



## Préparer de 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 brebis herbes&ail
- 100 gramme baby cheese red chilli
- 100 gramme de fromage Gouda jeune
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- Graines de sésame, graines de nigelle, herbes italiennes

### La préparation

#### *Préparation :*

Battre le fromage blanc avec le lait, l'huile, l'œuf et le jaune d'œuf.

Mélanger la farine, 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). Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse (pas besoin de pétrir). Mettre dans un sac en plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Couper le fromage en petites lamelles. Diviser la pâte en boules et rouler chacune d'elles en cercle. Découpez jusqu'à 8 pointes dans chaque cercle et placez quelques morceaux de fromage sur le côté le plus large. Roulez chaque pointe bien serrée et pliez-la en forme de croissant (veillez à ce que la pointe soit en bas, sinon la forme s'ouvrira).

Placer les croissants 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. Cuire au four à 200 degrés jusqu'à ce qu'ils soient cuits en 15 minutes environ.&nbsp;

&nbsp;

Merci pour cette délicieuse recette [@ellouisacooking](#)&nbsp;