



# Mini croissants apéritifs

*Sur le Sentier des Bergers*



Pour 16 mini croissants

Difficulté



Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)



# Mini croissants apéritifs



## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ronde
- 1 pot de 90g de tapenade noire *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 pot de 90g de crème de tomates confites *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 pot de 90g de crème de poivrons rouges *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 pot de 90g de sardinade *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 jaune d'œuf



# Mini croissants apéritifs



## Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés.

1. Étaler la pâte feuilletée et la couper en 16 triangles.
2. Déposer sur le bord extérieur de 4 triangles  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de tapenade noire.
3. Déposer  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de crème de tomates confites sur le bord des 4 triangles suivants.
4. Répéter l'opération avec la crème de poivrons rouges et la sardinade.
5. Rouler les triangles, de l'extérieur vers l'intérieur afin de former des mini croissants.
6. Les badigeonner avec du jaune d'œuf afin de les dorer.
7. Les faire cuire 20 minutes à 200°.



# Mini croissants apéritifs

Nos produits pour cette recette



90g  
Tapenade noire



90g  
Sardinade



90g  
Crème de poivrons  
rouges



90g  
Crème de tomates  
confites

Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

**Sur le Sentier des Bergers**

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence  
[contact@sentierdesbergers.com](mailto:contact@sentierdesbergers.com) / Tél.: 04.42.16.20.50  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

