

Finger food

Croissants feuilletés à la tapenade d'olive et anchois



25 min 10 min 15 min **0** **195**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les croissants

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
60 g **Tapenade**
16 **Anchois frais entier(s)**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des croissants

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) en chaleur tournante.
- 2 Casser l'oeuf au-dessus d'un bol avec une pincée de sel et mélanger avec un pinceau. Réserver.
- 3 Avec un couteau d'office, tailler les filets d'anchois en deux. Réserver dans un ramequin.
- 4 Dérouler la pâte feuilletée sur une planche à découper et la tailler en plusieurs petits triangles.
- 5 Déposer une pointe de tapenade sur le côté large de chaque triangle à l'aide d'une cuillère à café puis ajouter un demi-anchois sur la tapenade.
- 6 Rouler les triangles sur eux mêmes en veillant à bien enfermer la tapenade.
- 7 Disposer les croissants sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
- 8 Badigeonner chaque croissant de dorure à l'aide d'un pinceau.
- 9 Enfourner les croissants pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les croissants du four et les disposer dans un plat de dressage. Servir aussitôt.