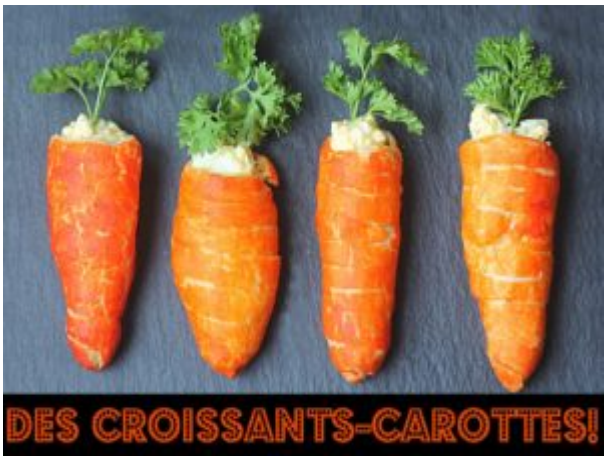
Croissants-carottes pour Pâques!

DÉJEUNERS-BRUNCHS – PÂQUES – RECETTES – REPAS – SANDWICHS



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de croissants réfrigérés Pillsbury
- 1 oeuf battu
- De la farine (pour saupoudrer sur le comptoir pour ne pas que la pâte ne colle)
- Quelques branches de persil
- Du colorant alimentaire rouge et jaune
- La garniture de votre choix
- 8 grosses carottes
- Huile

Préparation

1. Dérouler la pâte à croissant sur le comptoir (sur lequel vous aurez mis de la farine pour éviter que la pâte ne colle). Sceller, au besoin, avec vos doigts les petites séparations pour en faire un beau gros rectangle de pâte.
2. Couper la pâte en 8 tranches d'environ 1 pouce de largeur.
3. Badigeonner les tranches avec l'oeuf. Ça agira comme une colle. Plier les tranches en deux sans trop appuyer pour que la pâte garde son épaisseur.
4. Badigeonner les carottes d'huile. Vous remarquerez que sur la photo, j'ai utilisé du papier d'aluminium, mais ça va définitivement mieux avec de l'huile pour l'étape du démoulage.
5. Enrouler la pâte autour de la carotte. N'hésitez pas à mettre de la farine sur vos mains, ça ira mieux. Une fois enroulée, étirez doucement la pâte au bout pour fermer la carotte (point #6).

6. Mélanger du colorant alimentaire dans une proportion de 5 gouttes de jaune pour 1 goutte de rouge. Avec un pinceau (j'utilise ceux du Dollo!) peinturer la pâte. Si vous n'avez pas envie, vous pouvez tout simplement badigeonner la pâte d'oeuf battu. La pâte deviendra bien dorée.
7. Mettre sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 minutes à 375F.
8. Une fois cuits, ne tardez pas à enlever doucement les carottes. Laisser refroidir puis garnir avec la salade. Ce qui va bien, c'est de mettre la salade dans un sac Ziploc et couper un des coins. Ça vous fera un genre de douille à pâtisserie!
9. Une fois les croissants bien remplis, piquez une petite branche de persil. Voilà!
10. Les vraies carottes seront molles. Pour ne pas gaspiller ces précieux légumes, pensez à les éplucher avant et elles deviendront une excellente soupe comme celle-ci : potage à la carotte et au navet aromatisé à l'érable.