

Croissant au fromage, au beurre et à l'ail

- Les délicieux croissant au fromage (à l'intérieur), au beurre et à l'ail!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 conserve de 8 onces de **croissants style Pillsbury**
- 4 bâtonnets de fromage mozzarella (style Ficello) coupés en 2
- 2 cuillères à soupe de beurre, fondu
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à thé de persil frais

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger le beurre fondu, l'ail et le persil frais.
3. Déroulez les croissants et séparez-les en triangles.
4. Mettre un morceau de fromage au centre du croissant et rouler. Sceller.
5. Badigeonner les croissants du mélange de beurre.
6. Faites cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré!
7. Servir immédiatement.

“

En accompagnement ou comme déjeuner, ces petits croissants tout simple à faire, avec du fromage à l'intérieur, sont vraiment fabuleux!