

APEROUSSANT

Pour 4 personnes | **25 min de préparation** | **20 min de cuisson**

INGRÉDIENTS

APEROUSSANT ROQUEFORT NOISETTES

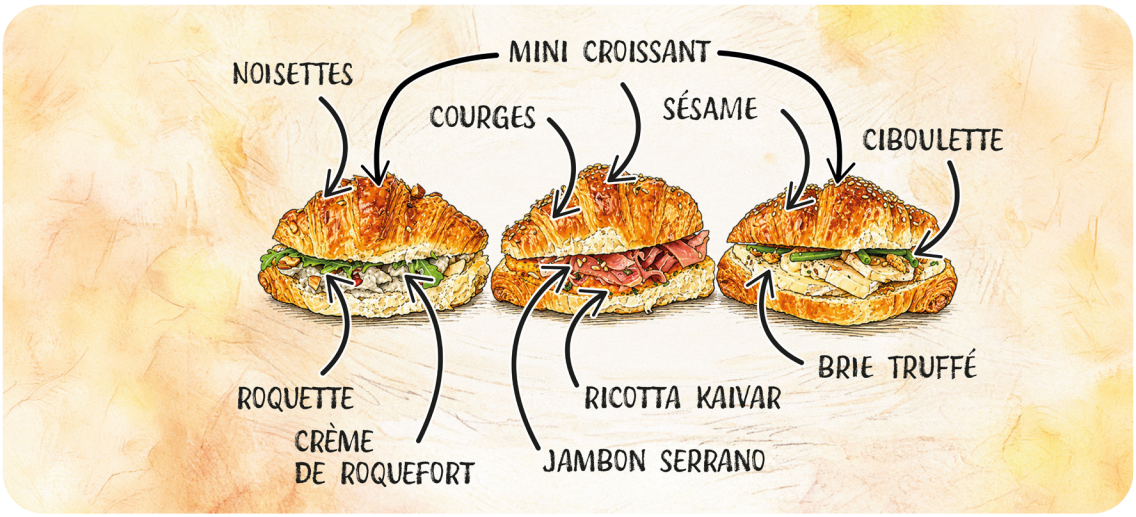
Mini croissant - Disgroup	120 g
Oeuf (dorure)	12 g
Noisettes décortiquées - Disgroup	12 g
Malaxé de Roquefort	120 g
Salade roquette	24 g
Noisettes décortiquées - Disgroup	32 g

APEROUSSANT KAIVAR SERRANO

TARTINABLE RICOTTA KAIVAR	
Tartinable de poivrons Kaivar	40 g
Ricotta	20 g
Graines de courges	20 g
Poivre du moulin	0,2 g
Mini croissant - Disgroup	120 g
Oeuf (dorure)	12 g
Graines de courge	12 g
Jambon Serrano	60 g

APEROUSSANT BRIE TRUFFÉ

Mini croissant - Disgroup	120 g
Oeuf (dorure)	12 g
Graines de sésame décortiquées	8 g
Brie Duo Royal saveur truffe	120 g
Oignons frits - Chey Raymond	24 g
Ciboulette fraîche	6 g



DISGROUP « Les Ingrédients du Succès »

APEROUSSANT ROQUEFORT NOISETTES

APEROUSSANT KAIVAR SERRANO

APEROUSSANT BRIE TRUFFÉ

PRÉPARER LES MINIS CROISSANTS

- Plaquer 12 croissants à l'intérieur d'un cadre inox 19,5 x 29 cm.
- Mettre en pousse en chambre de fermentation à 28°C pendant 1h20.
- Dorer les croissants et y déposer les 3 topping, comme suit : une ligne de sésame, puis une ligne d'éclats de graines de courges et enfin une ligne d'éclats de noisettes brutes.
- Cuire le cadre de croissants au four ventilé à 170°C pendant 18 à 20 min.
- Couper les croissants à mi-hauteur, à l'aide d'un couteau scie, tout en veillant à les garder attaché entre eux. Puis déposer les garnitures en ligne en faisant corréler la garniture avec le topping du croissant.

TORRÉFIER LES NOISETTES

- Torréfier les noisettes brutes au four ventilé à 150°C pendant 15 min.
- Concasser les noisettes.

ASSEMBLAGE

- Étaler le malaxé de Roquefort. Parsemer d'éclats de noisettes torréfiées.

PRÉPARER LE TARTINABLE RICOTTA KAIVAR

- Concasser les graines de courges au couteau.
- Mélanger ensemble la ricotta, le poivron Kaivar et les graines de courges concassées.

PRÉPARER LE SERRANO

- Tailler le Serrano en julienne.

ASSEMBLAGE

- Étaler le tartinable ricotta Kaivar.
- Déposer la julienne de Serrano.

PRÉPARER LE BRIE

- Tailler le Brie truffé en tranches de 6 mm d'épaisseur.

ASSEMBLAGE

- Déposer les tranches de Brie truffée. Parsemer d'oignons frits.
- Terminer avec la ciboulette ciselée.

MONTAGE

- Redéposer les dessus des croissants en veillant à conserver l'ensemble attaché et tenu.
- Disposer dans une boite traiteur avec fenêtre.

