

# Croissants

(pour 8 personnes)

## les ingrédients :

500g de farine

300g de beurre

1 jaune d'oeuf

10cl de lait

2g de levure

10g de sel

40g de sucre

2dl d'eau

## la préparation :

- Mélanger le lait et la levure, en ajoutant un tout petit peu de sel et de sucre.
- Mettre la farine dans un grand bol, et ajouter le sel, le sucre et l'eau, puis le mélange du lait et de la levure.
- Travailler la pâte.
- Faire fondre un petit morceau de beurre (il doit être liquide) et le mélanger ensuite à la pâte.
- Couvrir le tout avec un torchon propre et laisser reposer 30 mn. Il faut que la pâte double de volume.
- Casser la pâte en l'étalant, puis refaire une boule et la mettre 10 mn au congélateur.

---

CEMEA Pays de la Loire - 15 bis allée du commandant Charcot - 44000 Nantes - 02 51 86 02 60

[Voir tous nos contacts dans la région](#)