

Croissant au brie



INGREDIENTS

- 1 emballage (235g) de Croissants Pillsbury
- 1 rondelle de fromage brie (250g)
- 1 œuf battu

PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 350 F. Dérouler la pâte et la séparer en deux, presser fermement les perforations pour former deux carrés.
2. Déposer 1 carré de pâte sur une plaque à pâtisserie non graissée. Disposer le fromage au centre du carré. Recouvrir d'un deuxième carré. Presser le tour pour bien sceller. Badigeonner d'œuf battu.
3. Cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laisser refroidir pendant 15 minutes avant de servir.