

Croissants betterave et citron

Ingrédients

Pour 16 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

500 g de pâte feuilletée au beurre (du boulanger)

farce:

1 petite betterave cuite (env. 100 g), pelée, râpée à la râpe à bircher

125 g d'amandes moulues

1 citron, zeste râpé et 1/2 cs de jus

env. 3 cs de yogourt nature

4 cs de sucre

décoration:

6 cs de sucre glace

2 cc de jus de citron

2 cc de betteraves cuites, finement hachées

2 cs de pistaches, finement hachées



Préparation

1. Farce: mélanger tous les ingrédients, laisser reposer.
2. Découper dans la pâte 2 cercles de 33 cm de Ø, les partager en 8. Badigeonner les bords avec un peu d'eau. Etaler 1 cs de liaison sur chaque morceau de pâte, rouler en forme de croissant. Placer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Cuire 20-25 min au four préchauffé à 200 °C.
4. Décoration: bien mélanger le sucre glace, le jus de citron et les betteraves. En badigeonner les croissants chauds, saupoudrer de pistaches, laisser refroidir.

Les croissants non cuits peuvent être conservés 2-3 mois au congélateur. Les décongeler au réfrigérateur avant de les cuire.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 214 kcal; protéines: 4 g; lipides: 15 g; glucides: 16 g.