

Croissants beurre ultra facile fourré aux framboises

120 g de pâte feuilletée pur beurre
60 g de purée d'amandes (rayons bio ou épiceries italiennes)
1 barquette de framboise (ou 120 g de framboises surgelées)
1 jaune d'œuf

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail et découpez des triangles isocèles (cela permet de réviser la géométrie !), un peu allongés (qui ne dépassent pas toutefois la taille d'une plaquette de beurre).

Déposez un peu purée d'amandes et quelques framboises, roulez la pâte en forme de croissant et badigeonnez de jaune d'œuf battu avec 1 c. à soupe d'eau. Enfourez les croissants 7 à 8 minutes à 200°C.

