

Croissant du lendemain de Christophe Michalak



**Croissant du lendemain, une recette extraite de l'ouvrage de Christophe Michalak « trop facile » ed. Alain Ducasse. Parution le 22 octobre 2015.
PS : Merci à mon nounours des neiges préféré... Patrick Chevallot, qui réalise les meilleurs croissants aux amandes du monde à Val d'Isère !**



Petit-déjeuner

POUR 4 PERSONNES - PREPARATION 15 MIN - CUISSON 10 MIN - REPOS : 30 MIN

4 croissants
100 g d'amandes effilées
un peu de sucre glace

SIROP A LA FLEUR D'ORANGER

150 g de sucre
50 g d'eau de fleur d'oranger

CREME AMANDE MINUTE

50 g de beurre demi-sel
50 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande brute bio
1 œuf



PRÉPARATION

01/ Torréfiez les amandes effilées à la poêle pour leur donner une couleur dorée.

SIROP A LA FLEUR D'ORANGER

02/ Dans une casserole, faites bouillir 30 cl d'eau avec le sucre. Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

CREME AMANDE MINUTE

03/ Dans un saladier, travaillez le beurre à l'aide d'un fouet pour qu'il devienne bien mou. Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amande, puis l'œuf.



04/ Coupez en deux les croissants en deux horizontalement, à l'aide d'un couteau à dents. Imbibez très généreusement de sirop les deux côtés de chaque demi-croissant et garnissez leur base de crème d'amande sur une épaisseur d'environ 3 mm.

05/ Refermez les croissants. Tartinez de crème d'amande, parsemez d'amandes effilées, puis saupoudrez de sucre glace. Laissez figer 30 min au réfrigérateur. Faites cuire à 180 °C (th. 6) pendant 10 min.