



ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

DES CROISSANTS SECS ? DES CROISSANTS AU CHOCOLAT !

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 croissants de la veille (un peu secs)
- 80 g de chocolat noir ou au lait, en morceaux ou en pépites
- 50 g de crème liquide (pour fondre le chocolat)
- 1 cuillère à café de sucre (facultatif, pour sucrer légèrement la ganache)
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat pour la garniture :

- Dans une petite casserole, faites chauffer la crème liquide à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais sans la faire bouillir.
- Ajoutez le chocolat en morceaux et le beurre. Remuez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit lisse et brillant.
- Si vous aimez une ganache plus sucrée, ajoutez une petite cuillère de sucre et mélangez jusqu'à dissolution.

2. Assembler les croissants :

- Coupez les croissants en deux dans le sens de la longueur.
- Étalez une couche généreuse de ganache au chocolat sur la moitié inférieure de chaque croissant, puis refermez-les.

3. Ajouter une touche de chocolat sur le dessus :

- Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez badigeonner un peu de ganache au chocolat sur le dessus du croissant, ou bien saupoudrer quelques pépites de chocolat pour la décoration.





ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

4. Réchauffer :

- Placez les croissants sur une plaque de cuisson et enfournez-les dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 5 à 8 minutes, juste pour réchauffer le tout et faire légèrement fondre le chocolat. Attention à ne pas les laisser trop longtemps pour éviter de les dessécher à nouveau.

5. Finitions :

- Une fois sortis du four, saupoudrez les croissants de sucre glace pour une jolie présentation, si vous le souhaitez.

POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

