

CROISSANT NEW-YORKAIS À L'ACCENT ITALIEN

Posted on mai 25, 2019 by Florence Breuil



Category: [En-cas](#)

Tag: [Croissants](#)



La première fois qu'il m'a été donné de manger un croissant autrement qu'Audrey Hepburn au petit matin dans Breakfast at Tiffany's, c'était à New York, tôt le matin, non loin de notre hôtel dans le quartier de Chelsea. Dans un croissant au feuilletage à faire pâlir nombre de boulangers de France et de Navarre, bacon et oeufs brouillés. Il m'en reste un souvenir délectable... Cette recette là en est une adaptation très personnelle. Car en Sicile, les croissants sont fourrés de crème de pistache !

Coupez un croissant en deux dans le sens de la longueur, tartinez-le de ricotta au lait de bufflonne et placez-y quelques fines tranches de coppa poivrée (si vous n'en trouvez pas, prenez de la coppa classique) et poivrez (au poivre du moulin) votre ricotta. Vous pouvez aussi utiliser un chèvre cendré, rien ne vous l'interdit !

Placez votre croissant au four préalablement chauffé à 190° quelques minutes, cinq devraient suffire... Que le croissant croustille, que la coppa et le fromage frais que vous aurez choisi s'amourachent l'un de l'autre.

A déguster au petit déjeuner, au goûter, à l'heure qu'il vous plaira !

