

Croissants feuilletés au saumon

🍷 16 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 10m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🐟 poisson

Mini-croissants apéritifs garnis de fromage ail et fines herbes et de saumon fumé, dorés au jaune d'œuf. 16 pièces par rouleau, congélation possible à cru.

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte feuilletée

1 rouleau

☐ saumon

☐ fromage

☐ jaune d'œuf, battu

1

PRÉPARATION

1. Dérouler la *pâte feuilletée* et la découper en 16 triangles égaux.
2. Déposer un peu de *fromage* à tartiner ail et fines herbes sur la base la plus large de chaque triangle, puis une lamelle de *saumon* fumé.
3. Rouler chaque triangle de la base vers la pointe pour former des croissants.
4. Déposer sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'un *jaune d'œuf*.
5. Enfourner dans un *four* préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes.

Congélation à cru : disposer les croissants sur la plaque au congélateur, puis stocker en sachet. Cuire directement sans décongeler pendant 15 minutes à 200 °C.