

CROISSANTS AU SAUMON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Saumon fumé (ou truite fumée) 100g
- Fromage frais, fourme d'Ambert, chèvre ou ail et fines herbes 100g
- Facultatif : graines de pavot ou de sésame 1 càs ou aneth ou ciboulette
- Facultatif : lait (entier, 1/2 écrémé ou écrémé) 2 càs

Astuces :

Remplacer le saumon par du bacon, du jambon blanc ou du jambon cru.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 à 25 minutes
Pour 16 croissants

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Étaler la pâte feuilletée et la couper en 16 parts (comme une pizza).
3. Couper le saumon fumé en 16 morceaux.
4. Sur l'extrémité la plus large du croissant, déposer un bout de saumon et un peu de fromage puis rouler le croissant vers le centre.
5. À l'aide d'un pinceau, mouiller un peu les croissants avec le lait et déposer les graines de pavot/sésame/ciboulette ou aneth.
6. Enfourner 20 à 25 minutes (ils doivent être dorés et croustillants) puis servir directement.



@Recettes100faim.fr