

Recettes amuse-bouche

Croissants feuilletés au saumon et fromage

Ingrédients pour 20 croissants environ

- 300 gr de pâte feuilletée (maison si possible)
- 100 gr de saumon fumé
- 100 gr de fromage ail et fines herbes
- 1 œuf pour la dorure

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm et une largeur de 20 cm environ.

Couper de bandes de pâte de 10 cm de largeur environ.

Couper de triangles dont la base mesure environ 5 cm.

Mettre une noix de fromage sur les triangles, du côté de la base.

Poser un morceau de saumon sur le fromage.

Rouler les triangles en commençant par la base. Ne pas trop les serrer.

Poser les croissants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et dorer à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Préchauffer le four à 220 ° et lorsqu'il est chaud, enfourner les croissants pour 20 mn.

Servir tiède.

A ce stade, après refroidissement, les croissants peuvent être congelés pour une utilisation ultérieure.

Il faudra alors les décongeler 2 heures avant de les servir.

Les remettre alors au four à 220° pour 5 à 10 mn.