

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Mini croissants au saumon fumé



Pour 16 mini croissants :

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de saumon fumé

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez la pâte feuilletée en 4 puis de nouveau en 4. Cela vous fera 16 triangles de pâte.

Badigeonnez légèrement de crème fraîche ces 16 triangles et y déposer des lanières de saumon fumé.

Roulez les triangles en partant de la partie la plus large jusqu'à la pointe.

Badigeonnez de jaune d'oeuf dilué avec une c. à café d'eau.

Enfournez pour 20 min environ.