Minis croissants façon pizza

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 30 g de concentré de tomate
- 70 gr de crème fraîche épaisse à 15 % de mg
- 1 gros champignon de Paris
- râpé de poulet
- gruyère râpé
- origan
- sel poivre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cc de lait 1/2 écrémé

Pour 16 minis croissants

La cuisine de Boomy

La recette

- Préchauffer votre four à 180°.
- Découper votre pâte feuilletée en 16 triangles à l'aide du croissant party ou à défaut avec un couteau à lame fine.
- Mélanger le concentré de tomate et la crème. Répartir 1 cuillère à café sur chaque extrémité (partie la plus large).
- Éplucher votre champignon, le laver et le couper en fines lamelles, et poser une lamelle sur le mélange tomate/crème.
- Mettre un peu de poulet, puis de gruyère râpé.
- Saler poivrer et parsemer d'origan.
- Rouler les triangles en partant de l'extrémité la plus large vers la pointe.
- Diluer le jaune d'œuf dans le lait puis en badigeonner les croissants.
- Parsemer le dessus de vos croissants d'origan et enfourner pour 20 à 25 minutes.