

Croissants Saumon « Boursin maison »

<http://www.lafeecreative.com/2022/05/croissants-saumon-boursin-maison.html>



Pour 16 mini croissants ou 8 grands

Ingrédients :

1	Pâte feuilletée
2	Tranches de saumon fumé
40 g	Fromage frais type Saint-Moret
25 ml	Herbes au choix : estragon, ciboulette, persil, aneth
	Sel et poivre
1	Œuf entier battu
A discrétion	Graines de sésame
A discrétion	Ail

Ustensiles :



Couteau d'office



Croissants Party



Feuille à rebords silicone



Pinceau silicone Pro

Tupperware



Planche à découper souple



Rouleau modulo avec découpoirs



Spatule silicone fine



SuperSonic Chopper Tall

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 190°C (th 6/7). Sortez votre grille.
2. A l'aide du **Couteau d'office** sur la **Planche découper souple**, épluchez vos gousses d'ail.
3. Dans le **SuperSonic Chopper Tall**, disposez l'ail et hachez- le à votre convenance.

4. Déposez dans un saladier, le fromage frais, l'ail haché, les herbes de votre choix, du sel et du poivre à votre convenance.
5. Disposez la pâte feuilletée sur le **Croissants party** et découpez-la à l'aide du **Rouleau modulo** rempli d'eau froide – ça va vous permettre de conserver votre pâte bien ferme et du coup, d'être plus à l'aise pour la rouler.
6. Dans chaque triangle déposer un morceau de saumon et une petite cuillère mesure de notre « Boursin maison »
7. Roulez les croissants, déposez-les sur la **Feuille à rebords silicone**. Dorez-les à l'aide du **Pinceau silicone Pro**.
8. Saupoudrez-les de graines de sésame.
9. Enfourez 20 min à 190°C.

A servir à l'apéritif ou en entrée avec une salade.

