

# Croissants au Saumon fumé.



## PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur votre plan de travail en laissant le papier sulfurisé en dessous.
3. Couper la pâte en 4.
4. Tartiner les morceaux de pâte avec le fromage frais.
5. Ajouter une tranche de saumon sur chaque partie et parsemer de ciboulette.
6. Ajouter du râpé et rouler votre croissant en partant de la partie la plus grande.
7. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson puis badigeonner les croissants avec l'œuf battu. Parsemer de graines de Pavot.
8. Enfourner pour 20 min.

## INGRÉDIENTS pour 4 croissants

- 1 pâte feuilletée
- 4 grandes tranches de saumon ou 6 normales
- Du fromage frais ail et fines herbes
- Ciboulette Fraîche ciselée
- Du gruyère râpé
- 1 œuf battu pour la dorure
- Graines de Pavot

## ASTUCES & CONSEILS

- ...

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*