



APÉRITIF

CROISSANTS AU SALAMI



FACILE



4 PERSONNES



15 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée
- 20g de fromage râpé
- 2 tranches de salami Justin Bridou
- 1 jaune d'œuf
- 1 C.S. de crème fraîche
- Graines de pavot



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le salami en morceaux puis mixez-les.

Mélangez le mixage avec la crème et le gruyère.

Coupez la pâte feuilletée en 12 parts égales comme pour couper un gâteau, afin d'obtenir des triangles. Versez la préparation sur ces derniers et roulez-les pour avoir des croissants.

Mettez le tout sur une feuille de papier sulfurisé. A l'aide d'une petite cuillère, badigeonnez les croissants du jaune d'œuf et saupoudrez de quelques graines de pavot.

Faites cuire pendant 10 à 15 min et servez pour l'apéritif!