

Petits croissants saus saumon fumé (toast apéritif)



Recette notée ★★★★☆

Ingédients

- | | | |
|--|----------------------|------------------|
| 1 pâte feuilletée | Temps Total : 40 min | |
| <input type="checkbox"/> 4 tranches de saumon fumé | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min |
| <input type="checkbox"/> 2 cuillères de lait | | |

- ① Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Couper votre rond de pâte en 4, puis chaque quart en 4; ce qui fait 16 parts.
- ② Disposer dessus des petits morceaux de saumon fumé.
- ③ Rouler chaque petite part en forme de petit croissant.
- ④ Passer un petit peu de lait dessus, et mettre à four 25 min.

Note de l'auteur

“*Recette facile, rapide. Peut être congelé.*”