

Petits croissants au saumon fumé (toast apéritif)



Recette notée ★★★★★

Ingrédients

Préparation

Temps Total : 40 min

- ☐ 1 pâte feuilletée
- ☐ 4 tranches de saumon fumé
- ☐ 2 cuillères de lait

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- 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. ”