

Croissants fourrés

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Saumon
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à s.de lait

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Etaler la pâte feuilletée, la couper en 16 parts égales. Déposer une petite quantité de saumon (env. une cuillère à café) sur la partie large des triangles. Les rouler un par un en prenant soin de bien les fermer, puis ramener les pointes vers un côté pour leur donner l'aspect de vrais croissants.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le jaune d'œuf et le lait. Badigeonner les croissants.

Etape 4

Enfourner 15 mn.