

Croissants feuilletés au saumon

Pour 16 petits fours :

- 1 pâte feuilletée (1 rond)
- 4 tranches de saumon fumé (150g)
- un peu de crème fraîche



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez votre rond de pâte en 4, puis chaque quart en 4 ; ce qui fait 16 triangles.
3. Badigeonnez de crème fraîche, et disposez dessus des petits morceaux de saumon fumé.
4. Roulez chaque petite part en forme de petit croissant.
5. Passez un petit peu de lait dessus, et mettez à cuire une vingtaine de minutes.