

maxamande



Pour faire 8 petits croissants au saumon il vous faudra

1 pâte feuilletée

1 planche de saumon fumée

1 jaune d'oeuf

15 cl de crème avec du sel poivre aneth

Couper une pâte feuilletée en 8 parts équitable, puis badigeonner la pâte avec la préparation de crème, sel, poivre et aneth.

Y mettre des morceaux de saumon et enrouler pour faire la forme de croissant.

Badigeonner avec le jaune d'oeuf, et enfourner dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 30 mn.

Pour un apéritif ou en entrée sur un lit de salade, bonne dégustation. 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)