

Croissant au beurre fourré

saumon fumé, roquette et fromage frais

Pour 10 croissants :

10 croissants au beurre, Art. 501 200 g fromage frais, double crème 250 g roquette 300 g saumon fumé

- ① Cuire le croissant, le laisser refroidir puis le trancher.
- 2 Tartiner finement la partie supérieure du croissant de fromage frais puis en faire de même avec la partie inférieure, plus généreusement. Garnir de roquette et de saumon fumé, avant de recouvrir le croissant avec sa partie supérieure.