

# Croissants apéritifs au saumon

4 personnes

Temps de préparation :  
10 min

Temps de cuisson :  
25 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 tranches de saumon fumé
- 1 fromage frais ail et fines herbes
- 1 jaune d'oeuf

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C
2. Coupez la pâte feuilletée en 16 triangles fins (d'abord en 2, puis en 4 etc.)
3. Découpez le saumon fumé en forme de long triangle
4. Étalez du fromage frais ail et fines herbes sur la base de chaque triangle de pâte feuilletée
5. Disposez le saumon sur chaque triangle de pâte feuilletée
6. Roulez chaque morceau de pâte feuilletée en partant du tour jusqu'au centre pour former un croissant
7. Badigeonnez chaque croissant de jaune d'oeuf
8. Enfournez à 200 °C pendant 25 minutes