



## Mini croissants au saumon fumé



16 mini  
croissants

Difficulté



10 min



-



20 min



Des mini croissants au saumon fumé pour des amuses bouches à l'occasion du jeu Interblog #14 organisé par le forum Plaisirs gourmands.

### Ingrédients :

- 1 rouleau pâte feuilletée
- 3/4 tranches de saumon fumé (selon la taille)
- 1 petite gousse d'ail
- 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuil à café d'aneth
- Poivre
- 1 oeuf
- Graines de sésame

### Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (th7).  
Couper le saumon fumé en petits morceaux.

Mélanger le saumon fumé, l'ail pressé, la crème fraîche, l'aneth et le poivre.  
Dérouter la pâte feuilletée et la découper en 16 parts égales. Mettre une cuillère à café de mélange de saumon sur les bords extérieurs de chaque part comme ci-dessous.



Rouler les parts de l'extérieur vers l'intérieur et ramener les coins afin de former le croissant. Déposer les croissants sur une feuille de papier cuisson, puis les badigeonner d'oeuf battu et les saupoudrer de graines de sésame comme ci-dessous.



Mettre cuire au four pendant 20-25 minutes, surveiller qu'ils ne brûlent pas. Et voilà vos petits amuses bouches sont prêts à être servis et dévorés...  
On peut très bien imaginer cette recette en format un peu plus grand, faire 8 croissants au lieu de 16 et les servir en entrée avec une salade.