



CROUSSANT SAUMON

Pour 10 personnes

10 min de préparation

5 min de cuisson

INGRÉDIENTS

CROUTONS

Plaque de pain de mie au seigle ✱ 45 g
Huile d'olive 5 g

CROISSANTS

Croissant le performant - 10 pcs
Le P'tit Benoit ✱
Fromage à la crème de chèvre 110 g
Miel pimenté 150 g

Pesto ✱

Fromage à la crème de chèvre 300 g
Tranchettes de saumon ✱ 30 pcs
Aneth 30 g
Graines de grenade 50 g

CROUTONS

- Tailler le pain en cubes de 6 mm.
- Les répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Dorer au four à 180 °C pendant 5 min.
- Débarrasser sur grille, laisser refroidir et réserver au sec.

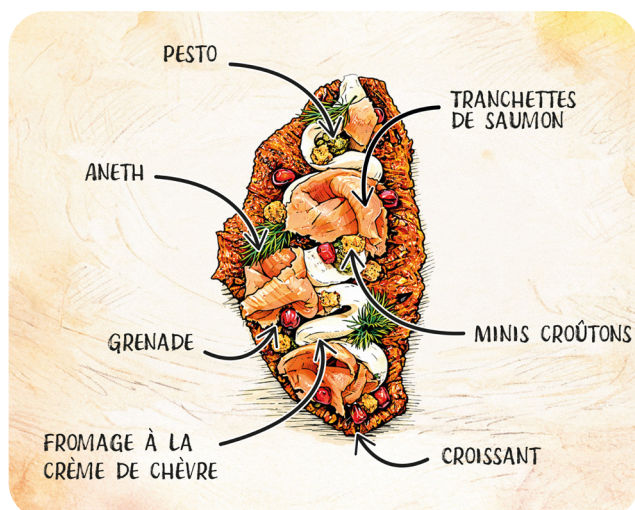
CROISSANTS

- Ouvrir le croissant cuit du jour dans la longueur à l'aide d'un couteau scie.
- Tartiner l'intérieur de crème de chèvre, refermer puis aplatir délicatement au rouleau.
- Badigeonner les deux faces de miel pimenté au pinceau.
- Caraméliser à la presse à panini (plaques lisses), entre deux feuilles de papier sulfurisé, 5 min à 180 °C.
- Laisser refroidir avant montage.

MONTAGE POUR 1 PORTION

- Déposer sur l'un d'eux :
- 30g de crème de chèvre à la poche munie d'une douille St Honoré.
 - Un trait de pesto.
 - 3 tranchettes de saumon fumé, réparties harmonieusement.
 - Quelques pluches d'aneth.
 - Quelques graines de grenade pour la fraîcheur.
 - Quelques croûtons de seigle pour la croustillance.

Servir.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
✱ Produit surgelé