Mini-croissants au Salame Gran Riserva

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 480g rouleau de pâte feuilletée rond
- 240g Salame Gran Riserva
- 160g Emmental
- 4 jaune d'œuf
- à v. quelques cuilléres de lait
- à v. graines de lin, de pavot et de sésame

Préparation

1. Allumer le four à 200° et tapisser la plaque de papier sulfurisé.
2. Couper le Salami Gran Riserva et le fromage en tranches fines.
3. Dérouler le disque de pâte feuilletée et les couper en tranches.
4. Répartir le fromage et le Salami Gran Riserva de façon uniforme sur les tranches de pâte feuilletée et les enrouler de la partie large vers la pointe.
5. Aligner les mini-croissants sur la plaque et les badigeonner avec le jaune d'œuf dilué avec quelques cuillères de lait.
6. Saupoudrer de graines de lin et faire cuire au four pendant 18 - 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorées.
7. Servir les mini croissants tièdes ou à température ambiante.