



CROISSANTS SALES AU DELICE DE DINDE

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- Une barquette de Délice de Dinde ISLA DELICE
- 6 champignons de Paris
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Ciboulette fraîche
- 125 ml de crème fraîche
- 1 sachet de gruillère rappé
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C (th.7).
- Mixez grossièrement les 4 tranches de Délice de Dinde ISLA DELICE, les champignons, la crème et un peu de ciboulette. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Coupez la pâte feuilletée en 4 quartiers
- Répartissez la préparation sur les 4 quartiers et roulez chacun d'eux pour obtenir la forme d'un croissant.
- Recouvrez au pinceau chaque croissant d'un peu de jaune d'œuf.
- Rajoutez si vous le souhaitez du gruillère rappé sur le dessus du croissant
- Enfourez pendant une dizaine de minutes.

Vous pouvez déguster vos croissants accompagnés d'une salade de roquette