

Spezialitads dal Grischun



CROISSANTS AU SALSIZ DES GRISONS

Un croissant apéritif épicé

Ingrédients

(apéritif pour 4–6 personnes)

1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée
1 œuf

Farce

1 salsiz Grischuna (100g)
50g de fromage frais aux herbes et à l'ail
(p. ex. cantadou ou boursin)
2 c.s. de crème

Préparation

- Pour la farce, hacher finement le salsiz et bien mélanger au fromage et à la crème.
- Couper en 2 la pâte feuilletée dans la longueur. Couper 8 triangles dans chaque moitié.
- Sur chaque triangle, disposer 1 cuillère à soupe de farce sur la partie large et rouler la pâte. Former un croissant.
- Déposer les croissants sur plaque pour four chemisée de papier cuisson, badigeonner avec le jaune d'œuf et cuire env. 12 minutes dans le four préchauffé à 200°C.