

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.



SURSELVA



minipic