



Plats d'accompagnement

Couronne de croissants salés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet croissants (de pâte)
100 grammes de fromage (râpé)
100 millilitres de crème aigre
2 chipolata (en morceaux)
1 noix de beurre
3 œufs
1 jeune oignon (coupé finement)
1/2 poivron rouge (en dés)
1 tomate (en dés)
pincer poivre de cayenne
persil (plat)
sel

Méthode de préparation

Cuisez les morceaux de chipolata dans une poêle avec du beurre puis réservez-les.

Battez les oeufs et gardez-en 1 cs de côté, mettez les oeufs battus dans la même poêle et remuez continuellement jusqu'à ce que les oeufs brouillés soient crémeux puis assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du sel.

Ouvrez la boîte de pâte à croissant et disposez les triangles en rond avec les pointes vers l'extérieur et en veillant qu'ils se chevauchent légèrement.

Tartinez la crème aigre sur le côté le plus large de chaque morceau de pâte à croissant et garnissez avec poivron, tomate, oignon, saucisse, oeuf brouillé et fromage râpé.

Pliez les pointes de pâte vers l'intérieur et badigeonnez-les avec l'oeuf battu. Enfournez à 180°C durant 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit joliment dorée puis servez avec un peu de persil frais.

Ustensiles de cuisine

Four

