**Croissants au saumon fumé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/croissants-au-saumon-fum%C3%A9-decembre-2008-006-copie.jpg)

**- Pâte feuilletée pur beurre   
(j'ai pris de la pâte en bloc chez Mr P)   
- Fromage ail et fines herbes   
- tranches fines de saumon fumé   
- jaune d'œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Étaler la pâte feuilletée assez finement.   
Couper des bandes puis des triangles.  
Tartiner très légèrement de fromage.  
Déposer de petites lamelles de saumon.  
Rouler en croissants et déposer sur la plaque à pâtisserie.  
Dorer au jaune d'œuf et faire cuire à four chaud pendant environ 15 minutes.