**Croissants au thon**

 **Pour 28 mini-croissants**

**- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre**  
**- 105 g de thon au naturel  
- 100 g de fromage frais (type St Morêt)  
- 2 càc de concentré de tomate  
- 1 càs de ciboulette haché  
- sel & poivre du moulin  
- Piment d'Espelette  
- 1 blanc d'œuf  
- graines de pavot**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre le thon, le fromage, le concentré et la ciboulette dans le bol du mixer.  
M ixer pour obtenir une pâte épaisse.  
Goûter et assaisonner en sel, piment d'Espelette et poivre suivant le goût.  
Dérouler la pâte et la déposer sur la plaque à croissants ♦.  
Tartiner les parts de préparation au thon.  
Rouler les croissants et les déposer sur la plaque.  
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau et saupoudrer de graines de pavot.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés.