CROISSANTS DE MI-NOVEMBRE AU WAKAMÉ

Ingrédients

200 g champignons de Paris
100 g allumettes de lardons
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe de Wakamé déshydraté
¼ de camembert (ou roquefort, chèvre...)
50 g d'emmental râpé
1 pâte feuilletée

Préparation

Faire revenir les champignons avec les lardons, crème et Wakamé jusqu'à évaporation de l'eau et légère dorure.
Mixer avec le camembert (ou autre fromage)
Ajouter l'emmental.
Saler, poivrer.
Couper la pâte feuilletée en parts. Poser de la farce et rouler en croissants.

Cuisson

Au four à 180° / 10 à 15 mn

Recette présentée par Anne D (inspiration personnelle)
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez