

# CROISSANTS À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE



CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 15 croissants

Ingrediént	Quantité
Pâte feuilletée/brisée	1 pc
Fromage	100 gr (Brousse, Sérac,...)
Achillée millefeuille	1 grosse poignée (lavées et hachées)
Oeuf	0.50 pc (battu)
Sel, poivre, paprika	

## Préparation

1. Abaisser la pâte, découper en triangles.

---

2. Déposer sur chaque triangle 1 boulette de farce.

---

3. Badigeonner les bords avec l'oeuf et enrouler en forme de croissant.

---

4. Passer encore un peu d'oeuf dessus au pinceau et parsemer de fleurs d'achillée, graines d'ortie ou carotte,...

---