CROISSANTS À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 15 croissants

Ingrédient	Quantité
Pâte feuilletée/brisée	1 pc
Fromage	100 gr (Brousse, Sérac,)
Achillée millefeuille	1 grosse poignée (lavées et hâchées)
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,