

# CROISSANTS À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE



## 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,...

---

---