

Croissant salé à la sauce tomate



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieux croissants salés au feuilletage croustillant et à la garniture délicieuse ! Ces croissants ont vraiment beaucoup plus et j'en ferais c'est sûr ! C'est une petite création qui m'est venu comme ça et je trouve ça super en apéritif ou pour un soir accompagné d'une salade !

Pour environ 12 croissants

Ingrédients:

1 pâte feuilletée (j'ai fait ma pâte feuilletée express et j'ai pris la moitié, recette [ici](#))

1c. à soupe de persils hachés

1c. à soupe de graines de sésame noir

1 petit pot de sauce tomate à la provençale (soit 190g)

12 pincées de gruyère râpé

Préparation:

Préchauffez le four à 18°C (th.6).

Étalez la pâte feuilletée en rond. Découpez celle-ci en 12 triangles égaux, comme si vous coupiez une tarte. Répartissez la sauce tomate sur chaque triangle ainsi que le persil et un peu de gruyère râpé.

Roulez chaque triangle sur lui-même pour former des petits croissants. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez-les de graines de sésame noir et d'un peu de gruyère râpé.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servez chaud.