

# Mini croissants au saumon fumé et au tartare au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 7	Commentaires : 2	Astuces : 14

## Ingrédients

Pour la pâte feuilletée au thermomix :

150G de farine

150G de beurre

75G d'eau

1 pincée de sel Pour la garniture :

200G de tartare

4 tranches de saumon fumé

1 jaune d'oeufs

## Etapes

Pour la pâte feuilletée :

Â»

Faire la [recette de la pâte feuilletée au thermomix](#).

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Pour la garniture :

Â»

Découper la pâte en 16 parts.

Â»

Disposer une noisette de tartare et un peu de saumon fumé sur chaque part.

Â»

Enrouler la pâte du bord jusqu'au milieu pour former un croissant.

Â»

Badigeonner chaque croissant avec du jaune d'oeuf.

Â»

Enfourner 20 minutes sur 180°C.