

Croissants-pizza et salade

Préparation: env. 40 min

Cuisson: 15–20 min

Pour 5 enfants et 1 adulte. Entre parenthèses: pour 10 enfants et 2 adultes.

Ustensiles

papier sulfurisé

Ingrédients

Farce:

1 (2) petite tomate coupée en petits morceaux
75 g (150 g) de jambon coupé en petits morceaux
100 g (200 g) de mozzarella coupée en petits morceaux
2 cc (4 cc) de mélange d'herbes aromatiques, p. ex. herbes italiennes

2 (4) abaisses rondes de pâte feuilletée au beurre (env. 270 g chacune)

½ (1) œuf battu

Salade:

½ (1) laitue pommée et/ou feuille de chêne rouge lavée, feuilles en petits morceaux

½ (1) concombre en petits morceaux

1 (2) carotte en rondelles

un peu de ciboulette ou de persil finement haché

Sauce à salade:

2-3 cs (4-6 cs) de yogourt nature

2-3 cs (4-6 cs) de vinaigre

2-3 cs (4-6 cs) d'huile de colza

1 cc de miel

sel, poivre



Préparation

1. Farce: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
2. Étaler les abaisses de pâte, découper chaque pâte en 8 ou 10 triangles et y répartir la farce. Badigeonner les bords avec un peu d'œuf, rouler dans le sens de la longueur pour former des croissants et disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf et cuire 15–20 min au milieu du four préchauffé à 200°C.
3. Salade: mettre tous les ingrédients dans un saladier et mélanger.
4. Sauce à salade: Bien mélanger tous les ingrédients, assaisonner et verser sur la salade. Remuer. Servir avec les croissants.