

Cône de croissant à la Muffuletta

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	25-35 min	15-19 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Tina Wilson, Chef

/ Ingrédients utilisés



Croissant Parfait 59103
Quantité: 1

2 c.à.t. Mélange "Olive salad spread"

2 Tranches minces de charcuterie tel que soppressata, mortadella, speck ou capicola

2 Tranches de fromage provolone

Micro pousses

1 c.à.t. Graines de sésames

CONSEIL DU CHEF

Ces cônes sont parfaits pour votre menu traiteur entre autres.

BRIDOR



/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongelez le croissant à température ambiante pendant 30 à 35 minutes. Saupoudrez généreusement le croissant de graines de sésame blanc.

ÉTAPE 2

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 15 à 19 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée, mettre de côté et laisser refroidir.

ÉTAPE 3

Coupez le croissant pour créer une forme de cône.

ÉTAPE 4

À l'aide d'une cuillère, créez une cavité dans le croissant et ajoutez-y une cuillère du mélange «Olive salad spread».

ÉTAPE 5

Roulez les tranches de charcuterie et de fromage et placez-les dans le cône.

ÉTAPE 6

Ajoutez le mélange « Olive salad spread » sur les viandes froides et le fromage. Garnissez de micro-pousses et servez.