

## CROISSANTS DE VIANDE



**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Mélanger la viande hachée et la saucisse avec les Flocons de pommes de terre, saler et poivrer, puis étaler le mélange pour réaliser un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Couper en 8 triangles, les passer dans les Graines de sésame et de lin et les enrouler en forme de croissants, en plaçant au centre de chacun d'eux 20 g de Sauce au poireau. Mettre au four à 180°C pendant 10 minutes

### Ingrédients Menù

10 g Fiokki - PC0  
20 g Semi di girasole decorticati - RJ0  
20 g Semi di lino (Graines de lin) - R70  
20 g Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00  
60 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de poireau) - BI1  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingrédients

sel et poivre  
200 g saucisse  
400 g viande hachée de bœuf,