

## *Croissants au ricotta et achillée millefeuille*



200 g de pâte feuilletée

Mélangez pour la farce:

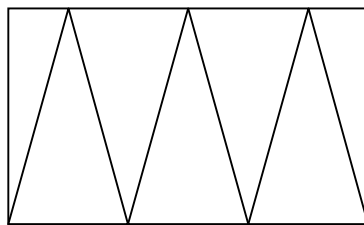
100 g de ricotta,

une petite poignée d'achillée millefeuille réduite en poudre entre vos doigts

sel et poivre au goût

1/2 oeuf battu

Abaissez la pâte de façon à obtenir un rectangle de 30cm par 21cm et découper en triangles de 21cm par 10cm.



Déposez sur chaque triangle 1 boulette de farce, badigeonnez les bords avec le reste de l'œuf et enroulez en forme de croissant. Passez encore un peu d'œuf dessus, au pinceau, et parsemez de fleurs d'achillée.

Cuisson: 20 à 30 minutes à four moyen (375°F), les croissants doivent être bien dorés et croustillants.

Servez avec une salade.