



 **10 minutes**

 **4 personnes**

- 4 croissants
- 4 tranches de jambon sec
- un sachet de pignons de pin
- 12 dattes
- de la roquette
- du beurre

Croissant délicat

Préchauffer le four thermostat 7 - 210 degrés.

Couper les dattes en deux.

Entailler le croissant au milieu. Etaler le beurre sur une de ses faces. Mettre au four 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

A la sortie du four, fourrer avec de la roquette, le jambon sec, les dattes et les pignons de pin. Refermer. Dégustez. !

#platprincipal