BOULANGERIE PÂTISSERIE

Croissant hot dog

Recette réalisée avec

Croissant hot dog

- 1 croissant de la veille
- 25 g **de tranches de Bleu La Vie de Château**
- 40 g de saucisse de Francfort
- 6 g de moutarde

Ouvrir le croissant par le dessus. Déposer les Tranches de Bleu douceur et la saucisse de Francfort. Poser une ligne de moutarde sur la saucisse. Passer 1 à 2 minutes à la salamandre ou au four au moment de la vente.

Astuce du chef

Pour une touche d'originalité ajouter des oignons crispy en topping.