

# Croissant dinde et tomme de chèvre gratiné

Pour 4 personnes  
Préparation 30 min

## Préparation

### *Béchamel*

- Faire chauffer le beurre et la farine, ajouter le lait, la noix de muscade. Laisser bouillir 2 minutes sans cesser de remuer.
- Rectifier l'assaisonnement et réservez.

### *Appareil à gratiner:*

- Mélanger les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène.

### *Finition et dressage:*

- Ouvrir le croissant en deux, garnir de fondue d'épinard, d'une tranche de dinde fumée puis de deux tranches de tomme de chèvre.
- Refermer le croissant et ajouter l'appareil à gratin au dessus.
- Passer le croissant 5 minutes à 180°C au four.

## Ingrédients

- 8 mini croissants cuits

### **Béchamel chèvre**

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1/4 litre de lait
- PM noix de muscade râpée

### **Appareil à gratiner**

- 50 g de béchamel
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g petits chèvres doux Président Professionnel

## **Finition et dressage**

- 50 g d'épinard frais étuvé au beurre
- 4 tranches de dinde fumée
- 8 tranches de tomme de chèvre Président Professionnel