



# CROISSANT

# CIRCONFLEXE

## INGRÉDIENTS (pour quatre personnes)

- 1 rouleau/paquet de Danerolles (pâte à croissant)
- 3 tranches de fromage
- 3 tranches de jambon
- 6 tomates
- 1,5 cm de gingembre frais
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 œuf

## USTENSILES

Gimeg réchaud 2 feux duo grill  
Four de camping  
Poêle wok

1

Placez une demi-tranche de fromage et une demi-tranche de jambon sur chaque feuille de pâte.

2

Roulez les feuilles de pâte et appliquez un peu d'œuf battu sur le dessus des rouleaux.

3

Graissez bien l'intérieur du plat au four avec du beurre ou un spray de cuisson et placez-y les rouleaux. Joignez les extrémités ensemble.

4

Placez le couvercle sur la casserole et mettez-la à feu moyen/doux. Après environ 20 minutes, les croissants seront prêts.

5

Pendant ce temps, préparez la confiture de tomates : râpez le gingembre et mettez 3 tomates dans une casserole. Ajoutez ensuite les 3 autres tomates en petits morceaux. Enfin, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre et laissez le tout cuire doucement pendant 10 à 15 minutes.

6

Servez la confiture avec les croissants !

Bon appétit !