

Roue Suisse

Ingrédients:

1 boîte de 8 oz de croissant pillsbury (petit)

2 cuil. à table d'oignon, haché fin (moi, un peu plus)

2 cuil. à table de moutarde

2 cuil. à table de persil

1 cuil. à table de beurre, ramolli

1 cuil. à thé de jus de citron

1/2 tasse de fromage suisse râpé (ou autre)

2 tasses de brocoli, ou autres légumes, cuit al dente et très bien égouttés

1 tasse de jambon ou de poulet cuit, en dés

Étapes:

Sur une plaque de cuisson, déposer un papier parchemin et étendre les pâtes de croissant en forme d'étoile. Applatir la pâte avec les doigts pour bien fermer les joints. (Réserver).

Dans un grand bol, mélanger l'oignon, la moutarde, le persil, le beurre et le jus de citron.

Ajouter le reste des ingrédients (fromage râpé, légumes et poulet, en dés).

Déposer le tout au milieu de la pâte à croissant. Rabattre les pointes de pâtes, sur le dessus. S'assurer que les bords sont bien scellés.

Cuire au four à 350 °F, de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Source: Ginette / [Josée](#)

Par: Blanc-manger