



# Croffle salé au Roucoupons



Petit-déjeuner / Brunch



15 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucoupons



## Les ingrédients

- 1 Roucoupons
- 4 pâtes à croissant crues congelées
- 1 saucisse de Montbéliard
- Salade
- Poivre, muscade



## La préparation

- Faire décongeler la pâte à croissant congelée et préchauffer le gaufrier.
- Couper le Roucoupons en longues tranches.
- Cuire la saucisse de Montbéliard, selon les indications sur son emballage.
- Placer la pâte à croissant dans le gaufrier. Toaster jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
- Couper le croffle en deux, dans la longueur et le garnir de salade, tranches de saucisse de Montbéliard et de tranches de Roucoupons.