

PALMIERS

Procédé

Prendre un pâton de pâte feuilletée à quatre tours (environ 300g de pâte pour 8 palmiers).

Etaler du sucre sur le plan de travail, et poser le pâton dessus.

Mettre également du sucre sur le pâton et donner deux tours en sucrant à chaque pli.

Laisser reposer au moins 10 mn.

Allonger le pâton de feuilletage ainsi sucré, à une épaisseur de 5 mm, sur une largeur de 60 cm (le nombre de pièces dépendra de la longueur).

Dans le sens de la largeur, replier chaque extrémité une première fois, sur environ 8 ou 9 cm. Puis, replier une deuxième fois. Les deux parties doivent ainsi se situer à 6 ou 7 cm.

Rabattre l'une sur l'autre, et égaliser au rouleau.

A l'aide d'un couteau tranchant, découper des bandes de 1 cm de large, puis les poser à plat sur une plaque, suffisamment espacées, afin de permettre leur développement au four.

Cuisson :

Four moyen (environ 180 °C).

A mi-cuisson (après environ 10/15 mn), retourner les palmiers avec une palette et les remettre au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés.

Enlever les palmiers de la plaque, à chaud. Laisser refroidir sur grille.

A déguster de préférence frais (dans la journée), pour avoir le croustillant du feuilletage.
