

Palmiers



J'ai déjà pu vous proposer plusieurs recettes de palmiers mais je crois que cette fois-ci j'ai trouvé la bonne ! Celle où l'on sent bien le feuilletage, le petit goût caramélisé, le croustillant,... bref des palmiers parfaits quoi ! Pour cette recette j'ai fait une pâte feuilletée express qui se trouve dans l'un des livres Thermomix, je l'adapte donc ici à un robot pour que vous puissiez la faire. Ces palmiers sont plutôt simples à réaliser et surtout super gourmands ! Je peux vous dire qu'ils ont eu un grand succès !

Pour une quinzaine de palmiers

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée express:

200g de beurre préalablement congelé en petits morceaux

250g de farine + un peu pour le plan de travail

90g d'eau froide

1/2c. à café de sel

Pour la garniture:

100g de beurre demi-sel

100g de sucre roux

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée express:

Mettez dans le bol d'un robot le beurre congelé, la farine, l'eau froide et le sel. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte assez homogène mais pas lisse, entre 30sec et 1min.

Formez une boule, aplatissez-la en un carré approximatif et enveloppez-la dans du film alimentaire. Réfrigérez 20min.

Déballiez la pâte sur un plan de travail bien fariné. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en un rectangle dont la longueur fait trois fois la largeur. Pliez la pâte en trois comme un portefeuille et faites-la pivoter d'un quart de tour de manière à avoir le pli sur la droite.

Répétez l'opération complète cinq fois de façon à avoir six tours. Entreposez au frais pour 20min ou 5min au congélateur.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Étalez la pâte feuilletée bien froide en un grand rectangle en veillant à ne pas casser le feuilletage donc allez-y doucement.

A l'aide d'une spatule, étalez le beurre demi-sel mou sur toute la surface de la pâte. Saupoudrez ensuite le sucre roux sur le beurre.

Rabattez le côté droit vers le centre puis le gauche. Roulez ensuite les deux côtés pour les ramener au centre. Serrez bien.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou un fil coupez des tranches d'environ 1 à 2cm. Placez ces dernières au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les palmiers pour 20 à 25min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez refroidir avant de décoller les palmiers de la plaque et de les laisser complètement refroidir pour le déguster.