

# Paprikas

## *Cuisine d'ici et d'ailleurs*

### **PALMIERS AUX AMANDES ET CANNELLE**

**Pour 30 palmiers**  
**Préparation : 40 mn**  
**Cuisson : 20 mn**

#### **Ingrédients :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 250 g d'amandes
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de beurre
- Huile pour frire les amandes

#### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°

Faites blanchir puis mondé les amandes. Chauffez l'huile et faites les dorer.

Laissez refroidir sur un papier absorbant. Dans un hachoir, mettez les amandes et le sucre puis hachez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte.

Dans un saladier mettez la pâte d'amande avec la cannelle et la cuillère à café de beurre. Mélanger le tout.

Etalez la pâte feuilletée en un grand rectangle, puis la recouvrir entièrement de la pâte d'amandes, en une couche assez régulière.

Roulez la pâte d'un côté et s'arrêtez en son milieu. Roulez l'autre côté de la pâte.

Enveloppez d'un film étirable puis réservez 20-30 min au réfrigérateur.

Après avoir ôté le film étirable, détaillez le rouleau de pâte en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte au préalable d'un papier sulfurisé. Faites cuire pendant 20 min environ au four pour avoir une pâte bien dorée.