

Palmiers orange cannelle



Ingrédients :

Une pâte feuilletée

100g de sucre

Le zeste d'une orange

Une cuillère à café de cannelle

Mélanger le zeste d'une orange avec le sucre et la cannelle

Etaler un rectangle (ou carré) de pâte feuilletée, puis parsemer par-dessus une partie du mélange sucre/orange/cannelle

Rabattre les deux extrémités de la pâte feuilletée vers le centre, puis parsemer à nouveau de sucre

Recommencer la même opération, en pliant les deux extrémités de la pâte vers le centre, parsemer de sucre... et enrouler le boudin obtenu dans le reste du mélange de sucre puis mettre au frais pendant une demi-heure au moins (cette étape est importante pour faciliter le découpage)

Découper les palmiers (comme sur la photo) et mettre dans un four préchauffé à 180° pendant 15 min environ, retourner les palmiers et laisser encore dorer 5 min (surveiller la cuisson)

A la sortie du four laisser refroidir avant de déguster !