

Palmiers feuilletés,

(Cyril Lignac)

Pour 15 à 20 pièces :

1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire

50 g de sucre

Au choix : Cannelle en poudre / Vanille en poudre / Fève tonka / Anis en poudre



- Poser un papier cuisson ou un tapis en silicone, sur le plan de travail.
- En saupoudrer la surface avec la moitié du sucre en poudre, mélangé au parfum de son choix (ici, je suis restée nature !) et déposer la pâte feuilletée par-dessus. Appuyer légèrement et parsemer le dessus de la pâte, avec l'autre moitié du sucre en poudre. Bien l'étaler sur toute la surface.
- Plier légèrement la pâte en 2, pour en marquer le centre et rouler chaque côté, vers le milieu, en serrant au mieux.
- Mettre le boudin obtenu au frais (30 minutes au frigo ou 15 minutes au freezer) et couper des tranches de 1,5 cm d'épaisseur.
- Déposer les palmiers sur une plaque, recouverte de papier cuisson et enfourner pour 20 minutes environ, à 180°C (four préchauffé).
- Les palmiers doivent être bien dorés et légèrement caramélisés.

