

## Palmiers feuilletés au Boursin/Tartare

Pour environ 20 palmiers :

- 1 pâte feuilletés pur beurre
- 1 petite boîte de Boursin ou de Tartare

Dérouler la pâte feuilletée et étaler dessus le Boursin ou le Tartare.

Rouler la pâte des deux côtés jusqu'au centre. Réserver votre boudin au congélateur quelques minutes pour faciliter la découpe des palmiers.

Couper ensuite des palmiers de 0,5 cm de largeur environ.

Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire 10 à 15 min à 210°C.

Vous pouvez aussi congeler les palmiers à plat sur un plateau juste après les avoir découpé. Puis une fois congelés, vous pourrez les transvaser dans un sac congélation. Comme ça vous avez toujours sous la main de quoi régaler vos convives à l'apéro.

Il suffit par la suite de cuire vos palmiers encore congelés, toujours à 210°C, en prolongeant d'environ 5 min le temps de cuisson.

