

Palmiers naturels et chocolat

Petite régression en enfance avec cette subite envie de palmiers au sucre. J'ai testé aussi avec du chocolat mais je préfère le tout simple !

Ingrédients (pour 20 à 25 palmiers) :

- * 1 pâte feuilletée
- * 30g de sucre en poudre (blond, cassonade...)
- * 10g de beurre (ou le double)
- * 15g de chocolat en poudre (ou type Nesquik)
- * 20 g de perles de sucre



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Dérouler la pâte. Si le dessous de la pâte est humide, on peut le fariner un peu (le côté qui touche le papier sulfurisé).

Saupoudrer l'ensemble du sucre en poudre sur la pâte.

Sur la moitié de la pâte, répartir les perles de sucre et sur l'autre le cacao en poudre.

Appuyer légèrement dessus pour faire tenir un peu cette « garniture ». Surtout du côté cacao.

Couper des petits morceaux de beurre sur l'ensemble de ces « sucres ».

Rouler en serrant assez bien en partant d'un des bords jusqu'au milieu.

On peut fariner un peu les doigts si la pâte colle aux doigts.

Rouler de l'autre côté jusqu'au 1^{er} boudin. Bien serrer les bouts qui sont souvent « vides ».

Assembler les 2 boudins simplement en les mettant l'un contre l'autre.

Couper des rondelles de 1 cm d'épaisseur et les poser à plat sur du papier sulfurisé.

On peut remettre un peu morceau de beurre sur chaque palmier.

Enfourner pour 10 minutes à 200°C.

Au bout de ce temps, sortir les palmiers, les retourner (en s'aidant d'une spatule et d'une cuillère) et les enfourner de nouveau pour 8 à 10 minutes mais à 180°C.

Laisser refroidir et déguster !

Astuces :

Si vous avez du temps, vous pouvez mettre le rouleau au congélateur 30 minutes pour que cela soit plus facile pour la découpe.

On peut garnir les palmiers avec du Nutella, de la confiture, du miel avec des pistaches concassées, de la noix de coco en poudre...

Le beurre permet de rendre le palmier moins sec.

Plus la pâte est épaisse, plus le palmier sera bien formé...

On peut dorer ces feuilletés avec un jaune d'œuf avant de les enfourner.