

Palmiers.

- Pâte feuilletée.
- Sucre semoule.

Préparer la pâte feuilletée. Poudrer la pâte de sucre glace au dernier tour (total 5 tours).
Préchauffer le four à 240°.

Etaler la pâte en rectangle d'un centimètre d'épaisseur. Rabattre chaque côté vers le centre.
Recommencer une seconde fois pour obtenir une sorte de boudin.

Couper ce bloc en morceaux d'un centimètre d'épaisseur.

Mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant..

Cuire pendant 20 minutes en les retournant à mi cuisson.



Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !