

Palmiers maison

Matériel :

- Sucre cassonade
- Sucre blanc en poudre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pâte feuilletée ronde ou rectangle

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail sur une feuille de papier cuisson

Saupoudrer de sucre cassonade (ou blanc si vous n'en avez pas) et de vanille en poudre

Presser le sucre avec les mains ou avec un rouleau, afin qu'il s'enfonce un petit peu dans la pâte.

Replier les deux cotés opposés de la pâte, jusqu'à ce qu'il se rejoignent au centre

Envelopper le rouleau obtenu dans du papier cuisson et le mettre 30 minutes au congélateur (si vous en avez un) ou au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 190°.

Sortir le rouleau et découper des tranches de 1/1,5 cm d'épaisseur, saupoudrer les d'une couche fine de sucre blanc.

Placer les à plat sur un papier cuisson, (sans les serrer de trop car les feuilletés vont s'écartier à la cuisson) sur la plaque du four.

Enfourner 15 minutes. Les retourner les à mi cuisson.

Attention, bien surveiller la cuisson, qui peut être plus courte selon le four.

Quand les palmiers ont un aspect colorés, caramélisés, ils sont prêts !

Bonne dégustation !



Une activité proposée par Christelle,
Atsem des écoles maternelles de Trignac