



Temps préparation : 15 mn  
Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 1 pâte feuilletée épaisse (maison, surgelée ou du type HERTA feuilletée plus épaisse)
- 30g de beurre juste fondu
- sucre cassonade

# Mes Palmiers

## PREPARATION

1 – Etaler la pâte feuilletée froide et la badigeonner de beurre fondu. Puis recouvrir de cassonade.

2 – Rouler chaque coté de la pâte feuilletée jusqu’au milieu.

3 – Déposer 5 mn au congélateur. La pâte feuilletée doit être bien froide au moment de la mettre en cuisson.

4 – Préchauffer le four à 200°C / chaleur tournante.

4 – Découper ensuite en portions de 1 cm d’épaisseur et déposer les palmiers sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

5 – Badigeonner à nouveau de beurre à peine fondu et saupoudrer encore de sucre cassonade.

## CUISSON

Mettre en cuisson pendant 10 à 15 mn : le dessus des palmiers doit caraméliser. Puis sortir du four et laisser refroidir. Le caramel va durcir et rendre les palmiers craquants.