

PALMIERS



Recette Michel
8 Janvier 2011

- Pâte feuilletée (250 gr)

Si fabrication maison – prévoir une pâte qui n'a subi que 4 « tours »

- Sucre semoule ou glace (200gr)

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle que vous saupoudrez de sucre uniformément – Roulez

Pliez : - supposons un rectangle de 32 cm de long sur 10 cm de large

Le centre se trouve donc à 16 cm

Rabatte 8 cm de chaque côté vers le centre

Nous avons donc maintenant un rectangle de 16 cm sur 10 cm

Parsemez de sucre et repliez les deux parties l'une sur l'autre pour obtenir 8 cm sur 10 cm.

Appuyez légèrement avec le rouleau pour coller le tout.

Frottez la surface avec du sucre et garder au frais au moins 1 heure

Coupez en tronçons d'environ 1 cm

Rangez ces découpes sur une plaque beurrée en les écartant

Cuire à 180/200° - mais à mi-cuisson (à vérifier selon votre four) retourner les gâteaux.

Cette recette permet de réaliser soit des palmiers sucrés soit des palmiers salés pour l'apéritif

LANGUES FOURREES A LA MARMELADE DE FRUITS

Étalez la pâte feuilletée

Découpez des ronds de 6 à 7 mm d'épaisseur

Sur votre table répandre le sucre semoule,

Déposez les ronds de pâte et les allonger en forme ovale

Déposez ces découpes sur une plaque côté sucre dessus,

rayez légèrement la surface avec un petit couteau

Cuisson à 180/200°

Préparez une garniture – par exemple à base de framboises dans lesquelles on ajoute le même poids de sucre.

Ouvrir les « langues » cuites afin de garnir l'intérieur avec votre préparation.

