



Samedi 8 décembre Biscuits « Palmiers »

Non, ce n'est pas un arbre qui se mange, mais tu verras que c'est une recette très simple à faire et surtout délicieuse à déguster !

Ingrédients nécessaires :

- 1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée (env. 21 x 42 cm)
- Env. 125 gr de sucre

Comment faire ?

1. Préchauffe le four à 210° C
2. Saupoudre le plan de travail avec 2 cuillères à soupe de sucre
3. Dépose la pâte feuilletée sur le sucre et plie-la en 2 sur le plus grand côté : tu dois obtenir une forme proche du carré
4. Saupoudre la pâte de sucre en couche régulière
5. Rabats les côtés opposés de la pâte en les faisant se rejoindre au centre (photo 1), puis replie-les une 2^e fois de la même façon (photo 2)
6. Coupe la pâte en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur environ et resserre les palmiers vers l'intérieur pour leur donner leur forme de cœur.
7. Recouvre une plaque de four avec une feuille de papier sulfurisé, saupoudre-la de sucre
8. Dépose tes palmiers sur la plaque en laissant un peu d'espace entre eux et fais-les cuire 10 minutes au milieu du four
9. Sors la plaque du four et retourne tes palmiers ; remets la plaque dans le four et fais cuire les biscuits encore 10 minutes



Photo 1



Photo 2