

PALMIERS

Ingrédients :

- Pâte feuilletée rectangulaire (si possible), un peu épaisse.
- Sucre en poudre
- Beurre

- Saupoudrer la pâte de sucre.
- Plier la pâte sur 2 à 3 cm de chaque côté (à gauche et à droite) et recommencer. On sucre à chaque fois jusqu'à n'avoir plus qu'une largeur.
- Donner un petit coup de rouleau pour compacter le tout.
- Mettre au frais une demi-heure environ.
- Chauffer le four à 180° C, chaleur tournante si possible.
- Couper des morceaux d'environ un doigt d'épaisseur.
- Les mettre sur la plaque légèrement beurrée et passer au four 5 à 7 minutes de chaque côté.