

Pour 6 personnes



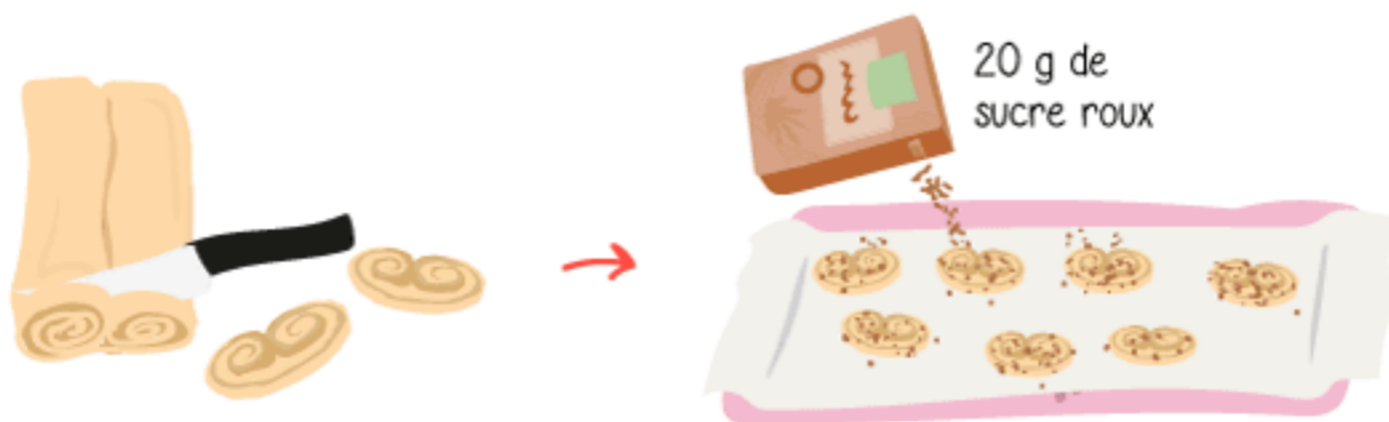
Palmiers



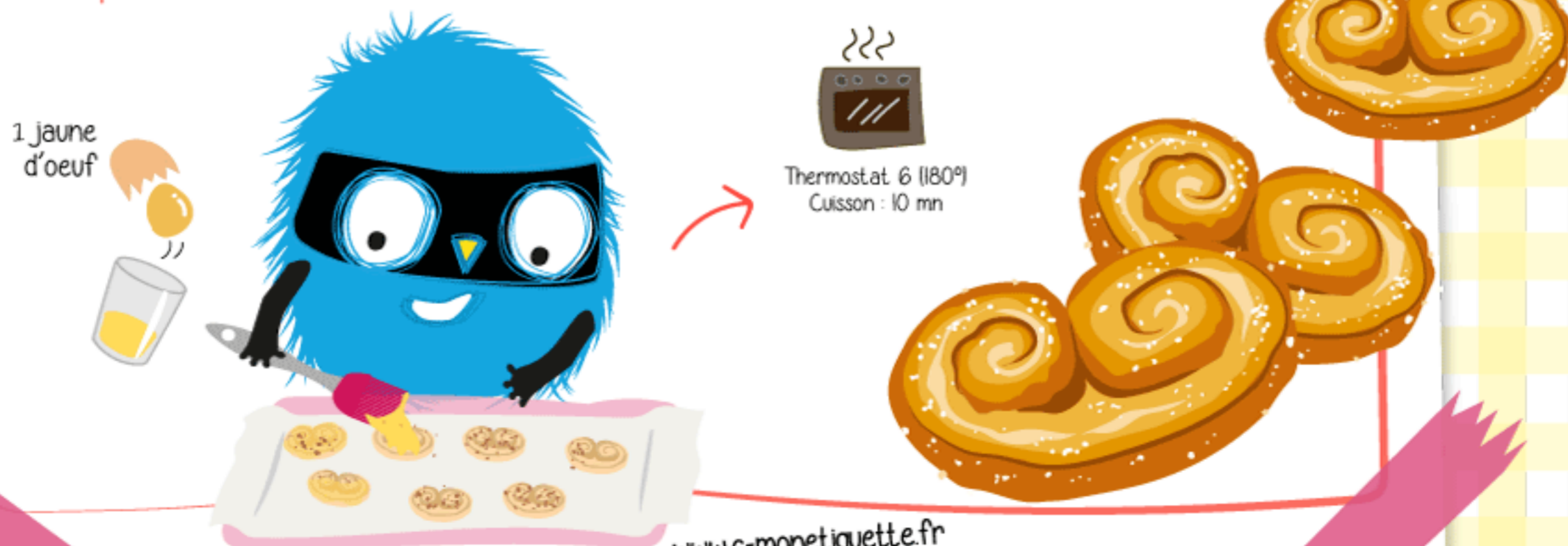
- 1** Étalez le rouleau de pâte feuilletée. Saupoudrez la pâte de sucre. Roulez chaque côté de l'extérieur vers le centre et déposez votre pâte 5 mn au congélateur.



- 2** Découpez vos palmiers et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de nouveau avec du sucre.



- 3** Recouvrez les palmiers de jaune d'oeuf afin qu'ils puissent dorer. Enfournez pendant 10 mn environ.



IDÉE
Vous pouvez remplacer le sucre par du chocolat, confiture...