



Palmiers



1. Étaler la pâte feuilletée et la parsemer de sucre.
2. Rouler la pâte depuis deux côtés. C'est comme ça que se forment les petits « cœurs » !
3. Placer la pâte ainsi roulée au congélateur pendant 5 mn pour pouvoir la découper facilement.
4. Couper en fines tranches, d'environ 1 cm de largeur, et poser chaque palmier sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Attention à bien les espacer car ils gonflent beaucoup à la cuisson !
5. Recouvrir de jaune d'œuf avec un pinceau pour leur donner un aspect brillant.
6. Enfourner 15 mn au four préchauffé à thermostat 6 (180°).