

## Palmiers



Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 20 minutes

250 grs de pâte feuilletée  
Sucre semoule  
1 jaune d'oeuf

Vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre ou d'autres épices à desserts, au gré de vos envies

**Pour l'apéritif**, remplacez le sucre par du gruyère rapé mélangé à du paprika.

Préparez de préférence la pâte feuilletée vous même, elle n'en sera que meilleure ; pour ma part j'en prépare avec 2 kg de farine puis je congèle des pâton de 250 gr pour m'en servir dans les 6 mois .

Si vous n'en n'avez pas, achetez un pâton préparé. Etalez le en bande de 40 cms sur 15 cms environ. Avec un pinceau dorez la pâte (etalez le jaune d'oeuf que vous aurez mélangé avec un tout petit peu d'eau), saupoudrez de sucre semoule puis pliez la pâte la ramenant au milieu de part et d'autre dans le sens de la largeur. Dorez à nouveau la partie que vous venez de replier et saupoudrez de sucre Repliez enfin une dernière fois, dorez à l'oeuf l'ensemble de la pâte, saupoudrez de sucre semoule et mettez au congélateur 5 minutes.

Découpez ensuite des morceaux de 0,5 cm et placez les sur du papier sulfurisé, éloignez les palmier les uns des autres car ils vont s'étaler à la cuisson. Mettez à cuire dans un four chaud à 200° pendant environ 20 minutes.

Uns fois refroidi vous pouvez conserver ces gateaux dans une boite hermétique.