



Palmiers

Ingredients

190g de farine
50g de beurre
75g d'eau
1/2 cuillère à café de sel
du lait
du sucre cassonade

Étape de la recette

- Pour environ 25 palmiers -

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème et 4ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Préchauffer le four à 200°C

Étaler la pâte en rectangle d'environ 22 x 50cm

Découper des bords propres

A l'aide d'un pinceau badigeonner de lait puis saupoudrer de cassonade

Rouler vers l'intérieur les 2 extrémités du côté 22cm, jusqu'au milieu

Puis découper des tranches de 0.5cm d'épaisseur

Les disposer sur la feuille de cuisson de façon espacée (ils vont doubler de volume à la cuisson)

Enfourner pendant environ 15 à 20 minutes