Palmiers

Ingredients
190g de farine
150g de beurre
75g d'eau
1/2cuillère à café de sel
du lait
du sucre cassonade

Étape de la recette

- Pour environ 25 palmiers -

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

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

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte 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 paisseurs)

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

On recommence une 3me et 4me fois

La pte est prête, pas besoin de temps de repos

Prchauffer le four 200C

Etaler la pte en rectangle d'environ 22 x 50cm

Dcouper des bords propres

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

Rouler vers l'intrieur les 2 extrmits du ct 22cm, jusqu'au milieu

Puis dcouper des tranches de 0.5cm d'paisseur

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

Enfourner pendant environ 15 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr