

**Recettes
françaises:**

Les Palmiers

McKenna Childs





L'origine



Ingrédients

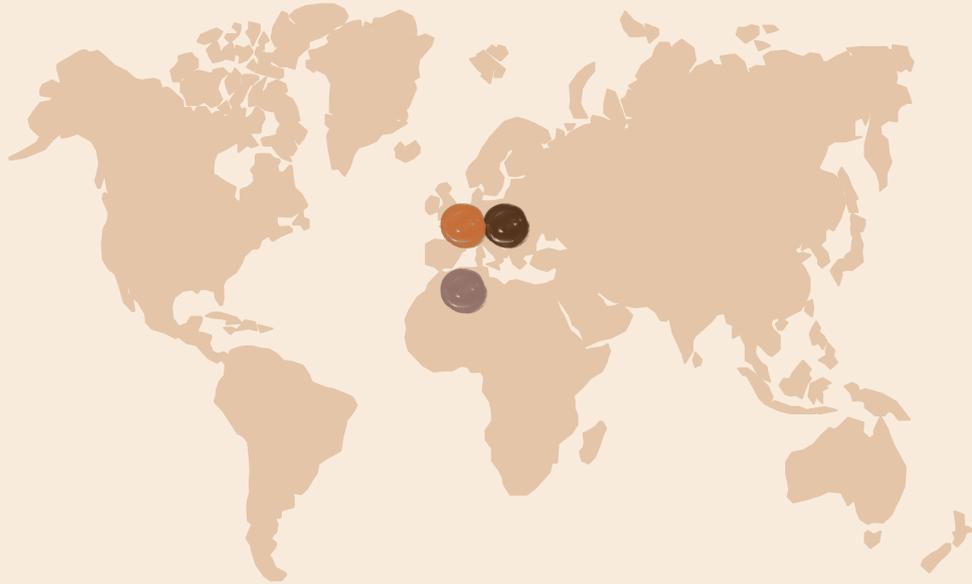


Recette



Dans la futur...

L'origine



France ●

Algérie ●

L'Autriche ●

Ingredients

Pour la pâte feuilletée:

- 262 g de beurre très froid (sel)
- 118 g d'eau très froide
- 0,25 cuillère à café de sel
- 260 g de farine tout usage

Pour les palmiers:

- 260 g de sucre de canne turbiné ou cassonade
- Une portion de pâte feuilletée

Étapes de Base

**Rassembler
les ingrédients**



Faire la pâte



Froideur



**Rouler et
sucrer**



**Couper et
façonner**



Cuire

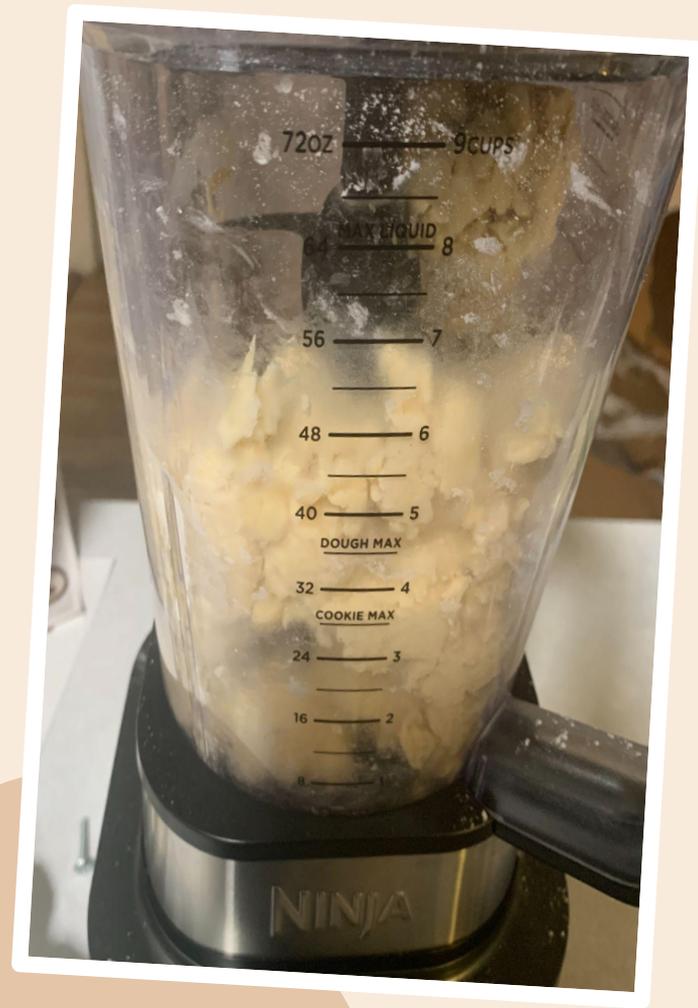
Rassembler les ingrédients

J'ai réuni les ingrédients pour la
pâte.



Faire la pâte

1. J'ai utilisé un mélangeur ou un robot culinaire pour combiner 227 grammes de beurre, de farine et de sel.
2. J'ai utilisé le réglage d'impulsion 2-3 fois jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé.
3. J'ai ajouté le reste du beurre en cubes. Pulser 5-6 fois. J'ai assuré de ne pas trop mélanger.
4. J'ai ajouté de l'eau froide et mixe.



Froideur

1. J'ai placé la pâte sur une surface farinée. J'ai pétri environ 10 fois.
2. J'ai étalé la pâte en rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. J'ai enveloppé le rectangle de pâte dans du plastique et réfrigéré pendant 1-2 heures.



Rouler et sucrer

1. J'ai sorti la pâte du réfrigérateur et l'ai placée sur une surface farinée.
2. J'ai préchauffé le four à 220 Celsius.
3. J'ai roulé la pâte en un rectangle de 1 cm. J'ai taillé les bords.
4. J'ai saupoudré de sucre sur toute la surface de la pâte.



Couper et façonner

1. J'ai commencé par une extrémité de la pâte et roulé jusqu'au milieu. J'ai répété cette étape de l'autre côté. Le rouleau a doit ressembler à un cœur ou à une oreille.
2. J'ai coupé le rouleau en biscuits de 2 cm.
3. J'ai placé les biscuits sur une plaque à pâtisserie.



Cuire

1. Lorsque le four est prêt, j'ai placé les biscuits à l'intérieur. J'ai cuire au four pendant 18 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
2. J'ai laissé refroidir et servir.



**Prendre
Plaisir!**



Dans La Futur...

- Je ferais cuire les palmiers moins longtemps.
- J'ajouterais des ingrédients supplémentaires aux palmiers
 - Des épices comme la cannelle et la muscade
 - Petites noix
 - Morceaux de chocolat
- Je servirais les palmiers avec une boisson comme du chocolat chaud ou du thé