

Cuisine

❖ Difficulté :



❖ Durée : 30 min environ



« PALMIERS AU CHOCOLAT »

Matériel pour réaliser des palmiers au chocolat...



- De la pâte feuilletée
- De la pâte à tartiner
- Un couteau de cuisine
- Une spatule
- Une paire de ciseaux
- Un plat à tarte



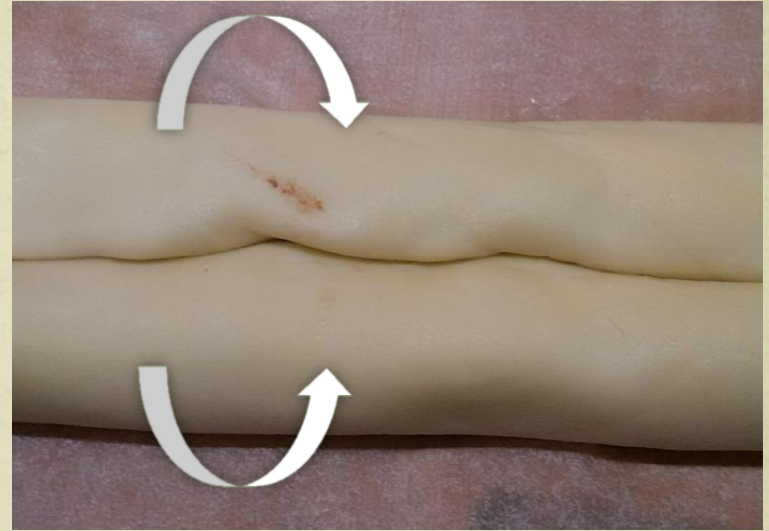
... c'est à toi de jouer ! ...



Pour commencer, étale la pâte feuilletée.
Puis à l'aide de la spatule,
recouvre la pâte de chocolat.



Tu peux maintenant couper
la pâte en deux.



Ensuite, roule la première moitié de part et d'autre et fais rejoindre les rouleaux au milieu de la pâte (comme sur la photo).
Fais la même chose avec l'autre moitié de la pâte.



Avec l'aide du couteau, prépare à présent tes palmiers en coupant des morceaux de 1,5-2 cm d'épaisseur.

Dispose maintenant tes palmiers dans un plat recouvert de papier sulfurisé ; tu peux alors mettre le tout à cuire. Règle le four à 180° et fais cuire tes palmiers pendant 15 min.



Une fois cuits, arrange tes palmiers bien dorés sur un plat ; ils sont prêts à être croqués... Régale-toi bien !!

● Tu peux aussi réaliser cette recette avec de la pâte feuilletée sans gluten !!