

# PALMIERS (de Cyril Lignac)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée (16 à 17 pièces)
- 50g de sucre
- parfum au choix : cannelle en poudre / 1 gousse de vanille



Déposer la pâte bien froide sur le plan de travail. Saupoudrer de sucre et de cannelle (ou vanille). Frotter la pâte pour bien mélanger. Retourner la pâte et saupoudrer de l'autre moitié de sucre et de l'épice choisie.

Plier en deux pour marquer la pâte, déplier, puis plier à nouveau les deux côtés sur 2 cm et effectuer à nouveau deux plis pour atteindre le centre. (Cela doit faire 3 plis de chaque côté.) Plier les deux morceaux au niveau de la pliure centrale (cela forme un boudin).



Coupez en deux le boudin, puis coupez des deux côtés des tranches de 1,5 cm d'épaisseur (à peu près 16 à 17 pièces). Déposez-les en quinconce sur la plaque antiadhésive, sans beurre ni feuille de silicone ni papier sulfurisé.



Enfournez à 180 °C pendant 20 minutes. Déposez les palmiers sur une grille pour qu'ils refroidissent.