



Grands Palmiers



Étaler de sucre cristal le plan de travail, poser dessus un rectangle de feuilletage, passer de la dorure et saupoudrer de sucre cristal.

Dans le sens de la largeur, replier chaque extrémité une première fois.

Replier ensuite une deuxième fois, dorer et sucrer.

Rabattre l'une sur l'autre, dorer et sucrer.

Égaliser au rouleau, de la longueur dépendra du nombre de pièces à retirer.

Découper des bandes de 1 cm de large.

Poser sur une plaque beurrée, en quinconce et suffisamment espacées, afin de permettre leur développement.

Cuisson au four moyen. A mi-cuisson, retourner les "palmiers" et terminer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés.

Laisser refroidir sur une grille, se conserve plusieurs jours dans une boîte métallique.