

# Les PALMIERS

## *de Cyril Lignac*

### 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée (16 à 17 pièces)

50g de sucre parfum au choix :

cannelle en poudre / 1 gousse de vanille / fève tonka / poudre d'anis

Dépose la pâte bien froide sur le plan de travail saupoudré de sucre, la cannelle. Dépose de nouveau du sucre et la cannelle sur l'autre face de la pâte, étale bien partout. Plie en deux pour marquer la pâte, déplie, puis plie à nouveau des deux côtés, ce qui fait 3 plis de chaque côté. Quand tu auras réalisé cette opération, plie les bords, un premier pli de chaque côté, puis un second pli, puis un troisième pli et rejoignez les deux côtés, il faut qu'il y ait assez de sucre sur l'ensemble de la pâte. Coupe en deux le boudin, puis coupe des deux côtés des tranches de 1,5 cm d'épaisseur (à peu près 16 à 17 pièces). Dépose-les en quinconce sur la plaque antiadhésive, sans beurre ni feuille de silicone ni papier sulfurisé. Enfourne à 180 °C pendant 20 minutes. Dépose les palmiers sur une grille pour qu'ils refroidissent.

