

PALMIERS APERITIFS JAMBON



A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !

Ingrédients : pour 15 palmiers environ

Une pâte feuilletée pur beurre

2 tranches de jambon blanc

5 tranches de cheddar (pour croque-monsieurs)

Préparer la garniture en mixant le jambon avec le cheddar.

Sur votre plan de travail, étaler la pâte feuilletée en la laissant sur son papier sulfurisé d'emballage puis garnir l'ensemble de la pâte en laissant deux cm de bord avec la préparation jambon/cheddar.

Rouler jusqu'à moitié votre pâte sur elle-même, puis avec l'autre bord de la pâte, procéder de même pour rejoindre le premier "roulé".

Emballer en serrant la pâte ainsi roulée dans le papier sulfurisé et placer au congélateur une dizaine de minutes. N'oubliez pas cette étape c'est grâce à elle que vos palmiers auront une belle tenue et forme, si vous tranchez la pâte aussitôt, elle va s'écraser sur elle-même.

Préchauffer votre four à 200° C.

Ensuite, découper des tranches dans la pâte d'environ 1 cm, puis les disposer à plat sur la feuille de papier sulfurisé dans la plaque du four. Enfournier entre 10 et 15 minutes environ (suivre la cuisson à partir de 10 minutes). Sinon, une fois coupés, vous pouvez congeler à cru vos palmiers, vous n'aurez qu'à les mettre directement congelés à four chaud une quinzaine de minutes pour un apéritif improvisé.