



Palmiers

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour environ 32 palmiers

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée végétalienne
- 2 cas de caramel
 - ou 2 cas de sirop sucré (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), ...)
- 2 cas de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 1 feuille de papier sulfurisé jetable (impératif). Celle de la pâte feuilletée convient bien

Préparation :

1. Étaler la pâte, verser dessus le caramel ou sirop sucré et l'étaler uniformément
2. Ajouter le sucre de manière uniforme
3. Enrouler la pâte depuis 2 bords opposés, et les faire se rencontrer en son milieu
4. Couper (par la méthode des milieux) la pâte en 32 tronçons environ
5. Répartir les tronçons à l'horizontal sur un plat à four recouvert de papier sulfurisé jetable Ne pas tenir compte de leur aspect écrasé, c'est normal
6. Enfourner 20 mn à 180°