

Mes petits palmiers au chocolat...



Une petite recette toute simple à réaliser pour régaler les enfants au goûter...des palmiers ! Souvent, je les fais au sucre vanillé, on les dévore encore tièdes avec la pâte feuilletée maison quel régal ! Cette fois-ci j'ai voulu changer un peu et les faire au chocolat, une petite touche légère, pas écœurante qui, ma foi, a plu à tout le monde !

il vous faut : 1 pâte feuilletée pur beurre, 1 jaune d'œuf, 1 CS de sucre glace, 3 CS de pâte à tartiner au chocolat et noisettes.

Les étapes à suivre :

1. Préchauffez votre four à 180 °c
2. Étalez votre pâte en forme de rectangle sur un plan de travail fariné
3. Déposer vos 3 cuillers à soupe de pâte à tartiner grossièrement en répartissant au mieux sur l'ensemble du rectangle de pâte feuilletée
4. Sur la longueur du rectangle, roulez chaque extrémité en ramenant vers le centre afin que les 2 rouleaux se rejoignent au centre
5. Emballez dans du papier film et placez au frigo voire au congélateur afin de bien durcir l'ensemble (30 min)
6. Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson et découpez des tranches des boudins d'environ 1 cm d'épaisseur
7. Les déposer sur la plaque, les doré à l'œuf + sucre glace et cuire à four chaud 15 min-20 min en fonction de leur grosseur et de vos goûts !