



35 MIN + 15 MIN AU FRAIS



15 MIN



18 BISCUITS

Ingredients

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 70g de fraises lyophilisées
- 80g de sucre
- 120 g de chocolat blanc

LATELIERDEROXANE.COM

Palmiers à la fraise

Instructions

- Préchauffe le four à 200 °C
- Commence par mixer les fraises lyophilisées pour obtenir une poudre bien fine.
- Mélange 50g de sucre blanc avec la poudre de fraises lyophilisées.
- Étale ta pâte feuilletée pour lui donner une forme de rectangle.
- Saupoudre généreusement toute la surface de la pâte de sucre blanc en appuyant légèrement avec la main ou un rouleau pour bien le faire adhérer.
- Retourne ta pâte et répartis le sucre à la fraise de la même façon.
- Rabats chaque côté de la pâte vers le centre, saupoudre de sucre à la fraise entre chaque pliure puis replie à nouveau chaque côté vers le milieu afin d'obtenir la forme caractéristique du palmier (ne mets que du sucre blanc sur les dernières pliures).
- Place le rouleau obtenu au réfrigérateur 15 minutes pour faciliter la découpe.
- Découpe des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant bien.

•



Instructions

- Enfourne pour 13 à 15 minutes, en retournant les palmiers à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et caramélisés.
- Laisse-les refroidir complètement sur une grille.
- Fais fondre le chocolat blanc doucement au bain-marie ou au micro-ondes.
- Trempe la moitié de chaque palmier dans le chocolat blanc fondu, puis dépose-les sur du papier cuisson ou un tapis silicone.
- Saupoudre immédiatement un peu d'éclats de fraises lyophilisée avant que le chocolat ne fige.
- Laisse le chocolat cristalliser à température ambiante avant de déguster !

Conservation :

Les palmiers maison se conservent 2 à 3 jours à température ambiante, dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.