

Palmier salé avec tapenade

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
30	10 minutes	15 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef

Ingrédients



Feuille de pâte feuilletée Lecoq
Quantité: 1

Tapenade

CONSEILS DU CHEF

Puisque notre pâte lève beaucoup, il est important de la piquer, sinon elle gonflera trop et ne gardera pas sa forme.

Le temps de préparation n'inclut pas le temps au réfrigérateur.



Préparation

ÉTAPE 1

Sortez une feuille de pâte feuilletée Lecoq du congélateur et laissez-la revenir à température ambiante.

ÉTAPE 2

Piquez la pâte avec une fourchette, puis étalez la tapenade dessus.

ÉTAPE 3

Pliez la pâte en 4 (pliez le bas vers le milieu en longueur, puis le haut vers le milieu également, puis pliez en deux). Piquez la pâte à nouveau avec une fourchette. Laissez reposer pendant la nuit au réfrigérateur.

ÉTAPE 4

Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en deux afin d'obtenir 2 bandes. Coupez 15 tranches par bande et disposez-les sur une plaque de cuisson.

ÉTAPE 5

Faites cuire à 200°C pendant 15 minutes. Après 8 ou 10 minutes de cuisson, retournez chaque palmier pour obtenir la même couleur des deux côtés.