

Palmiers au sirop d'érable

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
30	15 minutes	25 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef corporatif



Liste d'ingrédients



Feuille entière de pâte
feuilletée PSM-16
Quantité : 1

150 g

Sirop d'érable

Flocons de sirop d'érable,
pour décorer

Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler la pâte feuilletée pendant 10 min à temp. ambiante. Rouler légèrement la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle trop à la cuisson.

ÉTAPE 2

Lorsque la pâte est encore un peu congelée, vaporiser uniformément le sirop d'érable sur toute la surface.

ÉTAPE 3

Plier la pâte du haut vers le centre, puis du bas vers le centre. Placer la pâte sur une plaque et la mettre au congélateur pendant 15 min pour pouvoir la couper plus facilement, ou la laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 4

Couper des morceaux d'environ 1 po d'épaisseur et les disposer sur une plaque de cuisson en laissant suffisamment d'espace entre eux.

ÉTAPE 5

Préchauffer le four à 400°F, puis enfourner la plaque et réduire la température à 380°F. Cuire pendant 15 min, puis retourner les pièces pour obtenir une belle couleur caramélisée des deux côtés.

ÉTAPE 6

Décorer avec des flocons de sirop d'érable.