PALMIER AU SUCRE

- **300 g de pâte feuilletée**
  - 25 g de beurre fondu tiède
  - 50 g de sucre
  - 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Sortez la pâte du réfrigérateur quelques heures avant.

Puis étalez là au rouleau pour former un rectangle.

Badigeonnez la de beurre fondu encore tiède (c’est ici que j’ai remplacé le beurre par de la confiture de framboise).

Mélangez sucre et sucre vanillé et saupoudrez en la pâte.

Repliez le côté gauche de 2/3 vers la droite, puis le bord droit de 1/3 vers la gauche.

Puis étalez au rouleau sur 30 x 30 cm.

Repliez encore les bords droit et gauche vers le centre en laissant au centre un espace de 2 cm.

Repliez encore le bord gauche sur le bord droit et laissez reposer au frais jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour être découpée.

Avec un couteau tranchant, détaillez-la en tranches de 1/2 cm d'épaisseur.

Imprégnez éventuellement de sucre le dessus des palmiers, puis couvrir votre plaque du four de papier sulfurisé et y déposer les palmiers.

Mettez dans le four préchauffé à 175-200°C et faites cuire 10 mn à peu près de chaque côté.