

Palmiers au citron



Les palmiers - aujourd'hui, nous n'allons pas seulement confectionner ces biscuits classiques, nous allons aussi les affiner avec un arôme de citron.

Des oreilles de cochon pour le café de l'après-midi? Ça a l'air plutôt bizarre. Mais nos voisins allemands appellent vraiment ces biscuits au bord sucré comme ça.

On peut très facilement faire cette pâtisserie à base de pâte feuilletée soi-même. Nous nous sommes un peu écartés de la recette originale et avons parsemé du zeste de citron entre les couches de pâte. Résultat: les palmiers ont eu beaucoup de mal à arriver jusqu'à la boîte à biscuits!

Palmiers au citron

- 250 g de pâte feuilletée abaissée rectangulaire
- Le zeste de deux citrons bios
- Un peu de sel
- Environ 150 g de sucre

1. Saupoudrez la pâte feuilletée abaissée d'un peu de sel, de beaucoup de sucre et de zeste de citron rapé.
2. Enroulez la pâte des deux côtés vers le milieu et saupoudrez le dessus et le dessous de sucre. Mettez-la au réfrigérateur pendant environ 20 minutes. Préchauffez le four à 200 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.
3. Coupez le rouleau de pâte en escargots d'environ 5 mm de large. Aplatissez-les légèrement, trempez délicatement les bords dans du sucre et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Laissez cuire les biscuits de 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

Temps de préparation: environ 1 heure (y compris repos au réfrigérateur)