

Les palmiers au citron



Pour 8 palmiers

La pâte feuilletée

200g farine

100g eau

5g sel

1 zeste citron

150g beurre tourrage

Mélanger la détrempe (farine, eau, sel) puis laisser reposer au réfrigérateur.

Travailler le beurre afin de commencer le tourrage, réaliser un total de 5 tours dont 2 sucrés.

(1 tour simple : 1 tour/ 1 tour double : 1,5 tour)

Montage :

Étaler votre pâton dans le sens de la longueur, à une épaisseur de 3mm.

Saupoudrer de sucre semoule.

Prélever 1/6 du pâton, replier trois fois sur lui même, vous devez arriver à la moitié de votre pâton.

Réaliser la même chose de l'autre côté. Disposer les deux pliages l'un au dessus de l'autre.

Réserver au frais quelques minutes puis découper des palmiers d'un centimètre d'épaisseur.

Déposer face contre la plaque, cuire à 175°C pendant 30 minutes environ.

