

Tortillons feuilletés façon palmier



Préchauffer le four à 200°

1 pâte feuilletée du commerce, coupée la en deux, laisser la seconde au réfrigérateur

Sur cette première moitié, couper des bandes de 2 cm et en faire des tortillons, les entreposer au réfrigérateur

Faire de même avec l'autre moitié

Sur un plateau, se servir de la feuille de cuisson de la pâte feuilletée, la saupoudrer généreusement de sucre en poudre, rouler les tortillons dedans, les mettre sur une plaque à four recouverte de siplat ou d'une feuille de cuisson, et les faire cuire au four durant 15 minutes environ