Palmiers salés

Un peu d’originalité dans vos apéritifs ?

Voici une recette toute simple et très efficace !

Prenez une pâte feuilletée de bonne qualité (j’insiste sur ce point) ou faites-la vous-même pour les courageux ! Étalez-la sur votre plan de travail. Dans un bol, émincez du basilic frais (surtout pas de truc lyophilisé : beurk !), mélangez avec de l’huile d’olive, un peu de sel et un tout petit peu d’ail (vraiment peu, sinon ça prend le pas sur le basilic). Étalez ce mélange sur votre pâte. Puis rabattez chaque coté vers le milieu jusqu’à obtenir une pâte d’une largeur de 7/8cm.

Placez votre pâte au frais pour qu’elle se coupe bien par la suite. Après 30 min (minimum) au frais, coupez des lamelles d’environ 1cm de large. Placez-les (côté tranche) sur une plaque couverte de papier cuisson. Insérez 30min à 200° (attention ça varie en fonction du four… réduisez ou augmentez le temps de cuisson). La pâte va s’ouvrir et gonfler pendant la cuisson laissant apparaître des palmiers. Salez à la sortie du four selon votre goût.

A manger froid ou tiède

P.S. : ici la pâte de qualité moyenne n’a pas vraiment trop gonflé… Donc voilà pourquoi il faut prendre une pâte feuilletée de bonne qualité !