

Palmier à la crème d'amande, caramélisation de sucre glace |

Recette pour 12 Tapas

Description

Feuilleté roulé en forme de coeur, garni d'une crème d'amande

L'astuce du chef

**Le Rhum brun dans la crème d'amande est facultatif, je fais allusion aux enfants (sachant que après cuisson cela ne représente pas un gros problème).

Ingrédients

Feuilletage

- 2 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage

Crème d'amande

- 150 Gr Beurre pommade
- 150 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Farine
- 25 Ml Rhum brun

Finition

- 120 Ml Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Crème d'amande

Dans votre bol de mélangeur, placez le beurre mou (pommade) ainsi que le sucre et mélanger avec énergie pour faire blanchir la masse. Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger. Finalisez avec le rhum pour le goût. (**facultatif)

Montage et cuisson

Montage

Étalez à nouveau, légèrement la feuille de feuilletage, értalez une épaisseur de crème d'amande (2 mm) sur toute la surface.

rabattre les côtés deux fois de manière à ce qu'il ce rejoigne (laissez un espace de 5 mm idéalement), ensuite, les superposer l'un sur l'autre.

Passez un léger coup de rouleau sur toute la longueur (de manière à bien donner la forme).

Laissez reposer la pâte dans le réfrigérateur durant 30 minutes ou 10 mn au congélateur.

Ensuite couper des palmiers de 1 cm maximum de largeur.

Cuisson

Sur une plaque avec papier cuisson ou silpat, déposez un palmier côté crème d'amande vers le haut, laissez un espace d'environ 5 cm entre chaque palmier.

Assurez-vous de les disposer en quinconce sur la plaque de cuisson, avec le bout des doigts, créer une légère ouverture à la base du palmier.

Enfournez dans un four chaud, durant environ 12 à 18 minutes suivant la puissance de votre four, la coloration est aussi une bonne idée de la cuisson.

Finition

En dehors du four, saupoudrez légèrement les palmiers de sucre glace. Placez la plaque dans le four chaud, ou sous le grill, restez-là pour surveiller.

On veut simplement un glacage dû à la fonte du sucre glace, cela permettra d'apporter une brillance.

Bon appétit!