



Palmiers Salés

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour environ 32 palmiers

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée végane
- 100 gr de garniture au choix :
 - Caviar d'aubergine
 - Tapenade
 - Houmous ([voir recette sur le site](#))
 - Pesto ([voir recette sur le site](#))
 - Confit d'oignons
 - Tartinade de lentilles
 - Pâté Campagnard ([voir recette sur le site](#))
- 1 feuille de papier sulfurisé jetable (impératif). Celle de la pâte feuilletée convient bien

Préparation :

1. Étaler la pâte, verser dessus la garniture et l'étaler uniformément
2. Enrouler la pâte depuis 2 bords opposés, et les faire se rencontrer en son milieu
3. Couper (par la méthode des milieux) la pâte en 32 tronçons environ
4. Répartir les tronçons à l'horizontal sur un plat à four recouvert de papier sulfurisé jetable.
Ne pas tenir compte de leur aspect écrasé, c'est normal
5. Enfourner 20 mn à 180°