

Palmiers au Nutella



Liste des ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200g de nutella ou pâte à tartiner maison
- 100g de pralin
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 jaune d'œuf



Liste d'ustensiles :

- un four
- une cuillère à soupe
- une spatule
- un pinceau
- un couteau
- une plaque de cuisson
- une grille
- papier sulfurisé
- un ramequin



Recette :

1-Se laver les mains



2-Verser le nutella sur la pâte



3-Étaler à l'aide d'une spatule sur toute la surface en laissant un bord libre de 2 cm



4-Parsemer le pralin sur le nutella avec une cuillère à soupe



5-Commencer à rouler la pâte du bas vers le milieu



6-Rouler le haut de la pâte vers le milieu



7-Arrêter de rouler quand les deux boudins se rejoignent au milieu



8-Ajouter la moitié du pralin restant au-dessus de votre boudin, puis badigeonner le dessus avec le mélange jaune d'œuf et lait



9-Retourner le boudin afin que le dessus se retrouve sur le pralin



10-Badigeonner l'autre côté avec le mélange jaune d'œuf et lait et parsemer avec le reste de pralin



11-Réserver le boudin au congélateur pendant 20 min pour le raffermir et faciliter la découpe. Après, retirer les extrémités, détailler le boudin en 15 tranches



12-Déposer les tranches sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé et faire cuire pendant 12 min dans un four préchauffé à 180°C. Les palmiers doivent être bien dorés. Laisser refroidir sur une grille et dégustez.



Envoie une photo de tes palmiers à : alsh.chaingv@orange.fr