THE J.M. SMUCKER Co

# Palmiers de Rochelle Desouza

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 3 hrs 30 mins | 20 mins | 12 | N/A |

## Ingredients

- **Pâte feuilletée:**
- 2 1/4 tasse (270 g) de farine à pain Premier choix Robin Hood®

  Farine à pain premier choix blanc de ménage Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (3 g) de sel
- 3/4 tasse (200 g) de beurre non salé (froid), coupé en petits morceaux
- 1/2 c. à thé (2.5 mL) de vinaigre blanc
- 1/2 tasse (135 mL) d'eau froide
- **Mélange de sucre et d'épices:**
- 1 tasse (200 g) de sucre granulé
- 2 1/2 c. à thé (7.5 g) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (2 g) de muscade moulue
- 1 c. à thé (2 g) de cardamome moulue
- 2 c. à thé (2 g) de zeste d'orange (facultatif)

## Directions

**Step 2:**

Dans un grand bol, mettre la farine, le sel et les morceaux de beurre froid. Mélanger avec les doigts jusqu'à ce que tous les morceaux de beurre soient bien enrobés de farine.

**Step 3:**

Ajouter l'eau froide et le vinaigre blanc au mélange de farine, puis pétrir délicatement de 10 à 20 secondes, ou jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Envelopper la pâte de pellicule de plastique et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

**Step 5:**

Dans un bol de taille moyenne, mélanger le sucre granulé, la cannelle moulue, la muscade moulue, la cardamome moulue et le zeste d'orange (facultatif).

**Step 7:**

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

**Step 8:**

Saupoudrer une généreuse quantité du mélange de sucre et d'épices sur un plan de travail propre. Enduire le rouleau à pâte de ce mélange pour empêcher la pâte de coller. Abaisser celle-ci en un carré de 10 po (25 cm), en saupoudrant davantage de mélange de sucre sur la pâte au besoin. Rouler lentement et fermement un côté du carré de pâte en arrêtant tout juste au centre, puis faire la même chose avec l'autre côté du carré de pâte, en le roulant lentement et fermement jusqu'au centre, ce qui donnera aux palmiers leur forme en cœur traditionnelle une fois tranchés.

**Step 9:**

Envelopper hermétiquement la pâte ainsi formée dans une pellicule de plastique et la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**Step 10:**

Couper la pâte en tranches de (remove)3/4 po (2 cm) et placer celles-ci sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier

sulfurisé. Faire cuire de 8 à 9 minutes dans le four préchauffé, ou jusqu’à ce que les palmiers commencent à gonfler et à prendre du volume. Retourner les palmiers et poursuivre la cuisson de 10 à 12 minutes, ou jusqu’à ce qu’ils soient dorés et croustillants. Laisser les palmiers refroidir sur la plaque pendant quelques minutes avant de les transférer sur une grille pour qu’ils refroidissent complètement.

## Images

