

# 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

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

### Crème d'amande

- 250 Gr Beurre pommade
- 250 Gr Sucre
- 5 Unité(s) Oeuf
- 250 Gr Poudre d'amande
- 25 Gr Farine
- 35 Ml Rhum brun

### Finition

- 120 Ml Sucre glacé

## Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425.00 F°**
- Temps de repos **30.00 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!**