

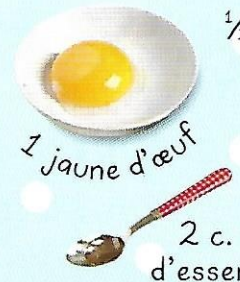
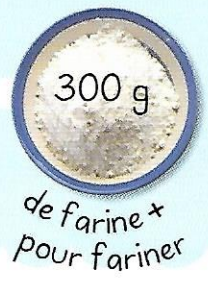


en

# Pâte à tout

Voici une pâte facile à réussir,  
pour préparer (au moins) trois sortes  
de délicieux biscuits !

Il te faut :



### Marche à suivre...



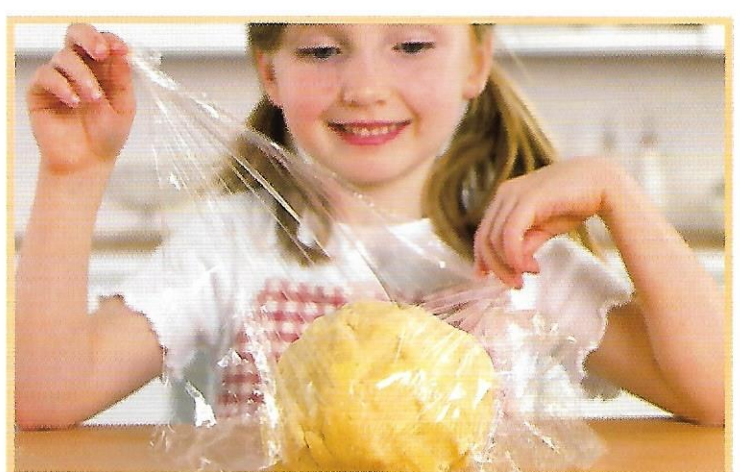
1 Dans un saladier, mélange le beurre et le sucre.



2 Ajoute le jaune d'œuf et l'essence de vanille, et mélange intimement le tout.



3 Ensuite, ajoute la farine et le sel, et remue à la cuillère pour obtenir une pâte lisse.



4 Fais-en une grosse boule, couvre-la de film alimentaire et place 30 minutes au réfrigérateur.



# Les palmiers

## Ingrédients

(Pour 4 à 6 personnes)

- 250 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre



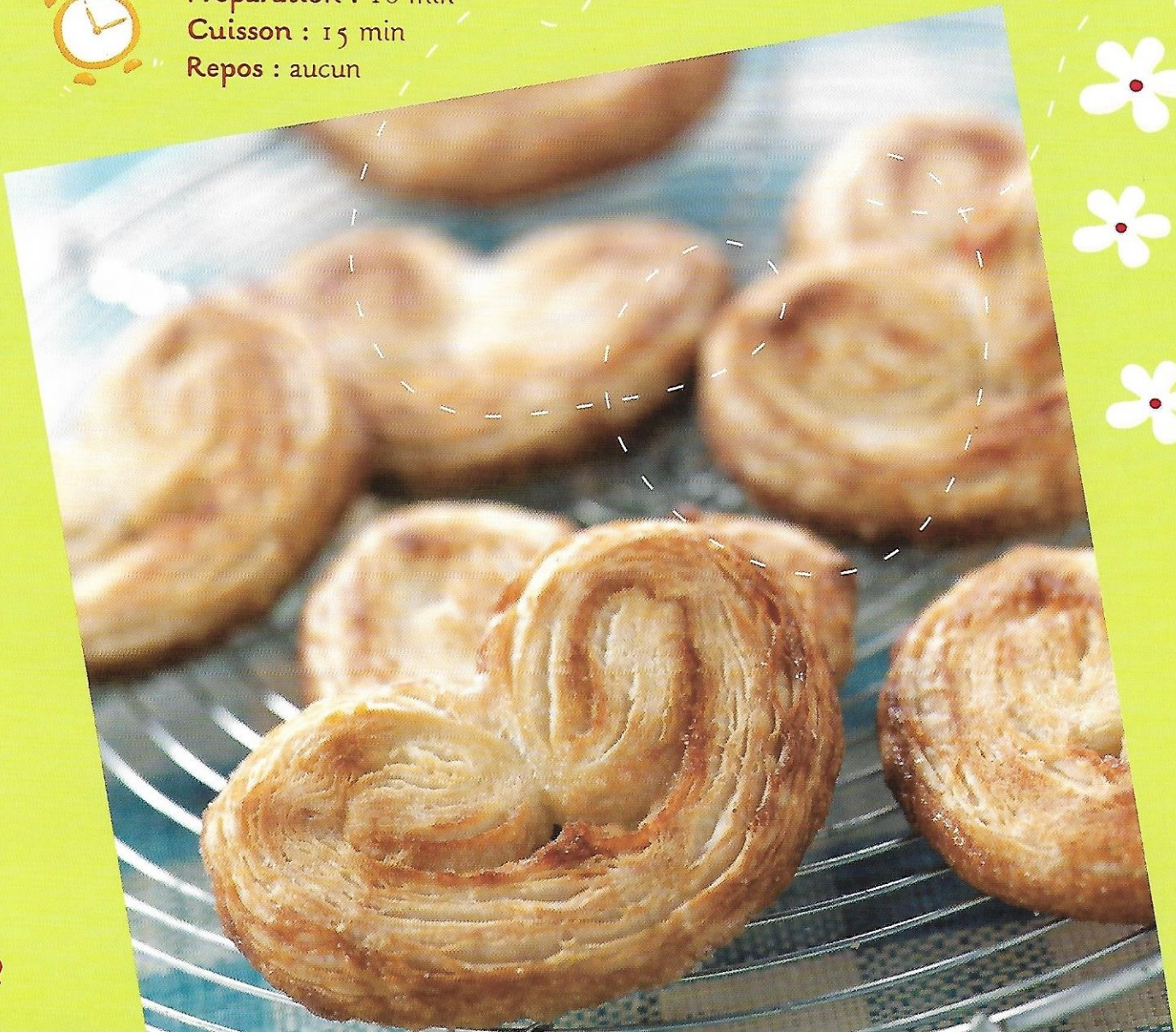
Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Repos : aucun

## Ustensiles

- 1 couteau, 1 rouleau à pâtisserie
- 1 pinceau à pâtisserie
- 1 planche à découper
- du papier sulfurisé
- 1 plaque de four
- 1 bol





L'idée gourmande  
de Gaspard  
Je les sers avec un bon  
chocolat chaud.

# Recette



- 1 Léonie préchauffe le four à 180° (th. 6). Gaspard couvre la plaque de four de papier sulfurisé.
- 2 Léonie étale la **pâte feuilletée** et forme un rectangle.
- 3 Gaspard roule chaque côté du rectangle vers le milieu jusqu'à ce que les deux côtés se touchent.
- 4 Léonie découpe des rondelles d'une épaisseur de 1,5 cm.
- 5 Léonie dépose les palmiers sur la plaque du four. Gaspard bat l'**œuf** dans un bol. Il badigeonne chaque palmier avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Léonie saupoudre les palmiers de **sucres en poudre** et les met à cuire environ 15 minutes. Elle les laisse ensuite refroidir.

