

Palmier Apéritif

Pour 6 à 8 personnes

- Une pâte feuilletée de bonne qualité (pur beurre)
- 2 cuillerées d'huile l'olive
- Une tête d'ail
- Basilic (environ 3 branches)
- Sel, piment d'Espelette

Etaler la pâte feuilletée en la laissant sur le papier sulfurisé, enduire la pâte avec l'huile d'olive. Faire un hachis ail et basilic frais (ou ail et basilic congelés déjà coupés). Recouvrir la pâte feuilletée de ce mélange, saupoudrer de sel et de piment d'Espelette (généreusement).

Pliez (ou roulez) les deux bords opposés vers le milieu pour obtenir la même forme que les gâteaux palmiers. Conservez la pâte roulée 10 minutes (ou plus pour une utilisation ultérieure) au congélateur (pour faciliter la découpe). Découpez-la en tranches d'un centimètre. Déposez-les sur la plaque du four en espaçant bien les palmiers entre eux car ils gonflent un peu à la cuisson. A four de 200°, faites cuire environ 20 minutes et les tourner à la fin pour qu'ils dorent de l'autre côté. A déguster tiède avec l'apéritif.

www.sene.name



Des vacances différentes des paysages reposants. Le Cantal, ses forêts, ses cascades, ses randonnées sa truffade, ses plats simples vous attendent dans une maison rénovée de 200 ans d'âge

Ressourcez vous dans le Cantal

www.sene.name