

RECETTE CUISINE des GONES

PALMIERS de GRATTONS des GONES

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée,
- 3 cuillères à soupe de purée gratton des gones.

Recette:

- Préchauffez votre four à 200°.
- Déroulez la pâte devant vous, et tartinez-la de crème de gratton.
- Prenez un bord de pâte, et roulez le jusqu'au centre, et recommencez avec l'autre bord, vous obtiendrez ainsi une sorte de boudin.
- Mouiller avec un peu d'eau les 2 moitiés du rouleau, afin qu'ils soient collés ensemble.
- Découpez de fines tranches doubles de pâte en petits palmiers d'1/2 cm de large, et disposez-les à plat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pour une douzaine de minutes environ, jusqu'à ce que les palmiers soient bien gonflés et bien dorés.

Bon Appétit