

Palmiers au confit d'oignon et à la mousse de canard

Pour 25 palmiers:

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 100 g de mousse de canard
- 100 g de confit d'oignon (de figes dans la recette d'origine)
- 1 jaune d'oeuf pour dorer (remplacé par du lait chez moi)



Dérouler la pâte et la tartiner de mousse de canard. Répartir le confit d'oignon par dessus. Rouler le bord droit vers l'intérieur jus `u'au milieu et faire de même avec le côté gauche. Placer au congélateur une trentaine de minutes (la pâte va raffermir et sera plus facile à découper).

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi, sinon 200°).

Badigeonner la pâte de lait (ou de jaune d'oeuf) et la découper en tronçons d'environ 1-1,5 cm de large. Déposer les palmiers obtenus sur la pla `ue du four couverte de papier cuisson ou d'un [tapis en silicone](#). Enfourner et laisser cuire 15 min (à surveiller).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>