



## PALMIERS AU JAMBON & FROMAGE AIL & FINES HERBES

### **Ingrédients pour 25 palmiers env. :**

1 pâte feuilletée  
2 tranches de jambon blanc  
½ fromage ail & fines herbes

### *Préparation*

Étalez votre pâte feuilletée sur votre plan de travail.

Découpez vos tranches de jambon puis déposez-les dans votre mixeur. Ajoutez ensuite le fromage ail & fines herbes, puis mixez quelques secondes. Étalez toute la préparation sur l'ensemble de votre pâte feuilletée.

Roulez à la main en partant d'un côté jusqu'au milieu, répétez l'opération pour l'autre côté. Filmez le rouleau, puis placez-le dans votre congélateur pour 2h00.

Au terme de ces 2h00 préchauffez votre four à 200°, puis découpez en tranches de 0,5 cm votre rouleau de pâte. Déposez les palmiers sur une feuille de papier sulfurisé, sans trop les serrer car ils vont s'étendre durant la cuisson. Faites cuire 17 minutes environ, puis servez aussitôt.

*☺ Vous pouvez également congeler les palmiers après les avoir découpés, vous n'aurez alors plus qu'à les mettre à cuire quelques minutes avant de servir.*

***Bon appétit !***