



PALMIERS AU CHORIZO



C'est ma semaine des petites bricoles... les verrines de riz au lait pistaché et au chocolat, les muffins d'hier matin, et aujourd'hui des palmiers pour l'apéritif.

C'est aussi un peu l'utilisation d'un fond de frigo. J'avais un reste de pâte feuilletée maison, décongelée il y deux jours et pas utilisée (mais une pâte toute faite conviendra bien aussi), et quelques tranches de chorizo. Il n'en fallait pas plus pour faire quelques palmiers pour les amis qui venaient dîner...

Je ne vous donne pas de proportions précises ; il faut que le chorizo soit en tranches très fines et que vous puissiez faire des bandes de pâte feuilletée d'environ 15 par 30 cm.

Couper une quinzaine de tranches de chorizo aux ciseaux en minuscules petits dés, les parsemer sur les bandes de pâtes feuilletées en appuyant un peu dessus au rouleau. Rouler ensuite la pâte sur elle-même de l'extérieur vers le milieu de façon à avoir deux rouleaux se rejoignant au centre. Mettre au congélateur environ ½ heure

Préchauffer le four à 210°., couper en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur, poser les palmiers sur une plaque en les espaçant bien car ils s'étalent à la cuisson et cuire environ 10 mn.

On peut faire ces palmiers à toutes sortes de parfums : pesto, parmesan, sauce tomate curry etc.. il suffit d'un peu d'imagination.