

## Palmiers aux figues



Dessert **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Me voilà avec un sachet de figues au congélateur et bien embêtée de ne pas savoir comment l'utiliser? Et subitement, j'ai eu cette idée.... des petits palmiers à grignoter avec le café !*

### Ingrédients

- 20 figues
- 50 g de sucre en poudre
- pincées de cannelle
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 peu de lait

### Préparation

- 1 Préparer la compote de figues : couper les figues en morceaux après avoir coupé le petit bout de queue et les mettre dans une casserole avec le sucre en poudre, la cannelle et 2 cuillères à soupe d'eau.
- 2 Faire cuire à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Laisser refroidir.
- 3 Dérouler la pâte feuilletée. Je choisis la marque Herta "Trésor de Grand Mère" car elle est plus épaisse et sans additif.
- 4 Etaler la compote sur la pâte et parsemer de cannelle.
- 5 Rouler ensuite la pâte sur elle-même en vous arrêtant à la moitié. Faire de même de l'autre côté.
- 6 Placer ce rouleau de pâte quelques minutes au congélateur afin de couper plus facilement de jolies tranches.
- 7 Couper des tranches d'environ 1,5cm et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorer au jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait.
- 8 Faire cuire pendant environ 20 minutes dans un four préchauffé à 220°.
- 9 Ces palmiers ont accompagné nos premières fraises gariguettes (du commerce).... Et le reste, au cours de nos petits goûters....

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

