

## Mini-palmiers aux herbes

Etaler 250 g de pâte feuilletée toute prête. La badigeonner d'huile d'olive et la parsemer d'herbes ciselées (persil, cerfeuil, ciboulette), de fleur de sel et de poivre.  
Rouler les bords, en les ramenant au centre, sans trop les serrer. Couper le rouleau en rondelles de 5 mm.  
Déposer ces mini-palmiers sur une plaque. Faire cuire 10 mn dans le four à th. 7 (210 °C).  
Servir à l'apéritif.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.