

Palmiers à la courge butternut, châtaigne et fenouil



“ Une recette d’apéro retrouvée sur mon ancien blog que je vous fait (re)découvrir. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 24 palmiers :

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 petite courge [butternut](#) (ou 300 à 350 g de purée)
- 100 g de chair de [châtaignes au fenouil](#)
- [Fenouil aromatique](#) ou fanes de [fenouil-bulbe](#)
- Huile d’olive
- Fleur de sel

Les Étapes :

Coupez la courge butternut en deux sur le sens de la longueur. Enlevez les graines. Badigeonnez la chair d’huile d’olive. Déposez les moitiés, côté chair, vers le bas sur une plaque de cuisson. Enfournez à 180°C pendant 1 h ou jusqu’à ce que la chair soit tendre. Récupérez la chair et pesez-la. Vous aurez besoin de 300 à 350 grammes de chair sèche. Réduisez-la en purée homogène. Réservez.

Pour les châtaignes au fenouil : Déposez, dans une casserole, les châtaignes non vérolées rincées avec les tiges de fenouil et une pincée de gros sel. Couvrez, amenez à ébullition. Réduisez le feu au minimum (*utilisez un diffuseur de chaleur si vous en avez un*) puis laissez cuire pendant une bonne heure avec un couvercle ou jusqu’à ce que la chair des châtaignes soit tendre. Une fois cuites, coupez les châtaignes en deux, retirez la chair. Réservez !

Déroulez la pâte feuilletée puis étalez-y la chair de courge butternut puis la chair de châtaignes au fenouil. Enroulez les deux extrémités les plus longues vers le centre puis coupez le double boudin de pâte en tranches de un centimètre d’épaisseur.

Déposez les tranches sur une plaque de cuisson chemisée (*papier sulfurisé*) puis enfournez à 210°C dans le bas du four pendant 20 à 25 minutes ou le temps que la pâte feuilletée soit bien dorée et la préparation asséchée.

Laissez tiédir.

Servez avec des tiges de fenouil hachée et une pincée de fleur de sel.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Si vous n’avez pas de châtaignes au fenouil, utilisez-en des natures.