

Palets Bretons

Pour une vingtaine de palets :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d'œufs**
- **1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.
3. Verser ensuite les jaunes d'œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Elle doit être souple et si ce n'est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.
4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.
5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.
6. A l'aide d'un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau.
7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu'à ce que les palets soient dorés sur la bordure.
8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation. ☐

Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d'exception avec bien entendu des œufs fermiers !

Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒