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 refroidis	ssant complète	ment les pale	ts vont dur	cir et attein	dre leur tex	ture idéale p	our la
dégustation. [

Le secret de cette récette 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!

