

PALETS BRETONS



Ingrédients pour 25 biscuits environ.



0.5 sachet
de levure chimique



157.5 g
de farine



90 g
de sucre en poudre



3
jaunes d'oeuf



90 g
de beurre demi-sel

Préparation :

Etape 1 :

- Séparer le blanc du jaune des 3 œufs en mettant les jaunes dans le saladier et les blancs dans un ramequin.

Etape 2

- Fouetter les jaunes d'œufs avec les 90 grammes de sucre.

Etape 3

- Ajouter la farine et la levure et mélanger avec la cuillère.

Etape 4 :

- Couper en petits morceaux le beurre demi sel mou.

- Ajouter les morceaux et mélanger en écrasant le beurre avec le dos de la cuillère.

Etape 5 :

- Mettre la pâte obtenue sur la table entre deux feuilles de papier cuisson. Pour éviter que la pâte colle, la saupoudrer de farine des deux côtés.

Etape 6 :

- Etaler au rouleau à pâtisserie (par-dessus le papier cuisson) jusqu'à obtenir une pâte d'environ 0.5 cm (=5 mm)

Etape 7 :

- Découper avec le verre à l'envers des disques et déposer chaque palet breton sur la feuille de cuisson posée sur le plateau.
- Mettre le plateau dans la cuisine près du four.

Etape 8 :

- Faire la vaisselle et nettoyer sa table.

Etape 9 :

- Faire cuire les palets bretons 15 à 20 minutes à 165 °C (chaleur tournante)

Les palets bretons se dégustent froids : bonne dégustation !