

## Yéritables palets bretons

Pour environ 24 palets:

- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 2 jaunes d'oeufs
- 140 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cc de fleur de sel de Guérande



Travailler le beurre en pommade dans le bol d'un batteur. Ajouter les sucres et les jaunes sans cesser de fouetter.

Ajouter ensuite la farine et la levure et malaxer bien le tout (pour moi, toujours le kitchenaid avec la "feuille"). Ajouter la fleur de sel. La pâte doit être homogène. Former un boudin et l'enrouler de film alimentaire. Placer au réfrigérateur durant 1h (beaucoup plus pour moi, je l'avais oublié!).

Préchauffer le four à 150°.

Couper des tranches de 5 mm d'épaisseur dans le boudin de pâte et les placer dans le fond de moule à muffins (ou à tartelettes) afin qu'ils ne s'étalent pas trop pendant la cuisson.

Enfourner et laisser cuire 20 min (selon le magazine, mais 30 min chez moi). Les palets doivent être bien dorés. laisser tiédir quelques instants et démouler. Laisser refroidir complètement sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>