

## Palets Bretons – Le vendredi c'est Pâtisserie !

Ces palets ressemblent un peu aux biscuits "Roudor" que l'on trouve en grandes surfaces, je ne vous cache pas qu'ils sont riches en sucre et en beurre, à éviter si diabète et cholestérol !

### Ingrédients :

- 300 grammes de farine
- 180 grammes de beurre
- 1 oeuf + 1 jaune
- 125 grammes de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 arôme de votre choix (facultatif) : citron, orange, vanille, etc...

### Réalisation :

Versez la farine et la levure dans une jatte, faites un puits et cassez-y l'oeuf entier et le jaune. Faites fondre le beurre par tranches de 30 secondes au micro-ondes puis incorporez-le au mélange. Ajoutez le sucre, la pincée de sel et l'arôme de votre choix si vous décidez d'en mettre un.

Travaillez tous ces ingrédients avec les doigts en pétrissant pendant 10 bonnes minutes. Rassemblez cette pâte en boule et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Après repos, étalez la pâte sur votre plan de travail et sur 5mm après l'avoir légèrement fariné. A l'aide d'un emporte-pièce rond ou cannelé, découpez des biscuits de 6 à 7cm de diamètre. Faites préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6) et chemisez une plaque de papier sulfurisé, sur laquelle vous placerez les biscuits à intervalles réguliers. Je vous conseille de laisser environ 5 à 6cm entre chaque pour éviter qu'ils ne se chevauchent pendant la cuisson.

Enfournez pour 15 minutes, lorsqu'ils sont dorés, détachez-les à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.



Tips : Comme je l'ai précisé dans la liste des ingrédients, vous avez la possibilité d'ajouter un arôme de votre choix : citron, orange, amande amère pourquoi pas ! Certaines personnes aiment aussi y mettre des zestes, amandes affilées ou pignons de pin, utilisent un beurre demi-sel, tous les goûts

sont dans la nature comme on dit ! Notez que ces biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité :)

Egalement, je ne vous précise pas pour quelle quantité de biscuits cette recette est faite, cela dépendra du diamètre de l'emporte-pièce que vous choisirez !