



Palets bretons au beurre salé

(Pour 15 palets - Préparation 15 min - Repos 1h mini - Cuisson 45 min)

Les ingrédients :

- 100 Grs de sucre ;
- 2 jaunes d'oeufs ;
- 100 Grs de beurre aux cristaux de sel ;
- 140 Grs de farine tamisée ;
- fleur de sel.

La réalisation :

- 1 - Battre 1 jaune d'oeuf avec le sucre pour le blanchir puis y incorporer le beurre fondu refroidi.
- 2 - Ajouter la farine tamisée et terminer par 2 pincées de fleur de sel.
- 3 - Réserver 1h au frais minimum, une nuit c'est mieux, puis étaler sur 1cm d'épaisseur et découper des disques de 5cm de diamètre..
- 4 - Badigeonner les palets avec le 2ème jaune d'oeuf et quadriller le dessus avec les dents d'une fourchette. Cuire 15-20min à 170°C et laisser refroidir.

