



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

PALETS BRETONS

(Pour 10 palets environ - Préparation 10 min - Cuisson 15mn)

Les ingrédients :

- 120 Grs de sucre en poudre ;
- 2 jaunes d'oeuf ;
- 1 CS de caramel au beurre salé (optionnel)
- 120 Grs de beurre pommade ;
- 190 Grs de farine T55 ;
- 2 Grs de sel ;
- 10 Grs de levure chimique ;

La réalisation :

- 1 - Fouettez le sucre, le caramel et les jaunes ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 - Ajoutez au fur et à mesure, le beurre pommade, lissez bien le tout avec une cuillère en bois.
- 3 - Ajoutez la farine et la levure tamisées puis mélangez encore à la cuillère en bois en ajoutant le sel.
- 4 - Formez une boule avec le pâton et filmez au contact. Laissez reposer 1 nuit au frais ou 4h minimum.
- 5 - Préchauffez le four à 160°.
- 6 - Sortez la pâte du frais et étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur d'environ 2 centimètres.
- 7 - Avec vos cercles à tarte ou à entremet, découpez des disques de 4 à 6 cm de diamètre en fonction de vos cercles. Placez le tout sur une plaque allant au four avec vos cercles et cuire 15 minutes environ jusqu'à une belle coloration.
- 8 - Laissez tiédir avant de démouler et réservez dans une boîte métallique.



