

## **Assortiment de palets bretons (ou Traou Mad)**

Ingrédients :

170g de sucre en poudre  
260g de beurre demi-sel mou  
40g de jaune d'œuf  
30g de lait  
400g de farine  
½ cc de levure chimique

Crémez le beurre et le sucre. Mélanger le lait avec les jaunes d'œuf et ajoutez ce mélange au mélange précédent.

Ajoutez la farine et la levure et mélangez très rapidement. Si vous travaillez trop la pâte, elle n'aura pas ce côté friable et fondant caractéristique des palets bretons.

Après, plusieurs solutions :

1°) soit vous étalez cette pâte entre deux feuilles de papier cuisson, vous la laissez reposer au frais avant d'étaler la pâte sur 6 millimètres et de découper avec des emportes pièces. Attention ces emportes pièces devront rester en place et cuire pour que les palets aient bien le tour qui les caractérise.

2°) si vous n'avez pas, comme moi, assez d'emporte-pièce, vous pouvez mettre la pâte dans des moules à muffins et à ce moment là, vous pouvez sauter l'étape du passage au frais.

Si vous souhaitez fourrer vos palets bretons avec de la confiture de framboises ou du caramel au beurre salé par exemple (recette plus bas), étalez une fine couche de pâte au fond du moule, ajoutez par dessus la garniture de votre choix et recouvrez avec de la pâte.

Faites cuire à 200° environ 15-20min.

## **Caramel au beurre salé à tartiner**

275g de sucre blanc  
50g de glucose  
250g de beurre demi-sel

12,5cl de crème liquide  
1 pincée de fleur de sel

Faites chauffer le glucose dans une casserole et ajoutez le sucre petit à petit pour obtenir un caramel ambré. Ajoutez la crème bien chaude et la fleur de sel (attention aux éclaboussures). Remuez bien pour obtenir un mélange homogène. Lorsque c'est bien lisse, ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et fouettez. Quand c'est bien lisse, versez dans des pots bien propres.