



Mes palets bretons

Ingrédients :

- 250 g de beurre demi-sel
- 190 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 jaunes d'oeufs
- 385 g de farine tamisée
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Faire ramollir le beurre. Pour cela, je l'ai sorti du frigo une heure à l'avance. Il était bien mou.

Incorporez les sucres, puis battez jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. J'ai utilisé mon robot pétrin pour cela.

Ajoutez les jaunes d'oeufs, puis la farine tamisée avec la levure et mélangez sans trop travailler la pâte. J'ai utilisé ma cuillère en bois.

Rassemblez la pâte en boule et réservez-la pendant 30 min au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire.

Sur le plan de travail fariné (je n'en ai pas eu besoin, car la pâte ne collait pas du tout) divisez la pâte en deux parts égales.

Formez deux rouleaux de 4 cm de diamètre. Emballez-les dans du film alimentaire et réservez-les au réfrigérateur une heure.

Je les ai mis au congélateur pendant 5 minutes afin qu'ils soient fermes pour pouvoir les couper.

Préchauffez votre four à 170°C.

Découpez les rouleaux en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Déposez chaque tranche dans un moule à muffins préalablement fariné.

Il faut absolument les cuire dans des moules car sinon ils s'étalent.

Faire cuire les sablés au four préchauffé au TH 3/4. Ils doivent légèrement dorer. Ne vous inquiétez pas si quand vous les sortez, ils sont encore mous, c'est normal, ils vont durcir en refroidissant. Les manier avec précaution. Plus ils sont mous à la sortie du four, plus fondants ils seront.

A déguster avec un thé ou un café !