**PALETS BRETONS**
Pour une vingtaine de palets de 5cm de diamètre

- 310 g de farine T55
- 180 g de sucre
- 240 g de beurre doux, pommade (J’ai utilisé du Paysan Breton)
- 1 cs de fleur de sel
- 5 jaunes d’oeufs
- 1 sachet de levure chimique

Passer la farine et la levure au tamis. Réserver.
Dans un grand récipient, mettre les jaunes et le sucre. Battre jusqu’à ce que le mélange blanchisse et devienne légèrement crémeux.
Ajouter le beurre pommade. Fouetter jusqu’à obtenir une texture très crémeuse.
Incorporer alors petit à petit la farine. La pâte doit former une boule homogène.
Je forme un long boudin d’environ 5 cm de diamètre et je l’entoure de papier film et au frigo 2h minimum voir plus c’est encore mieux.

Au moment de faire vos palets :
Préchauffer le four à 150°C.
Sortir la pâte du réfrigérateur, la découper en rondelle d’environ 1 à 1.5 cm de largeur
Déposer la pâte dans des emporte-pièce sur une plaque chemisée de papier cuisson ou dans des moule à muffin en silicone ou de forme différente
Enfourner et faire cuire entre 20 et 25 minutes jusqu’à ce que le dessus du palet soit doré.
Sortir la plaque du four et laisser reposer quelques instants puis transposer la feuille de papier cuisson sur une grille pour que les palets refroidissent ou laissez refroidir dans les moules à muffin avant de démouler

**LA TABLE DES PLAISIRS**