

Recettes de desserts français

Palets antillais de Bernie

<p><u>Ingrédients pour 30 petits palets environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gr de beurre salé pommade• 110 gr de farine de blé• 90 gr de farine de fruit à pain• 100 gr de sucre de canne en poudre• 1 sachet de levure chimique (10 gr)• 2 jaunes d'œufs• 2 pincées de fleur de sel• 3 cl de rhum vieux	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 15/20 mn</p>
---	---

Verser les jaunes d'œufs dans un récipient creux, ajouter le sucre de canne et mélanger pour bien incorporer le sucre aux œufs.

Ajouter les farines de blé et de fruit à pain, le beurre pommade, la levure chimique, la fleur de sel et le rhum vieux et pétrir 5 mn à la main jusqu'à obtenir une pâte ferme et lisse.

Laisser reposer 30 mn au réfrigérateur.

Déposer ensuite la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.

Placer une seconde feuille de papier sulfurisé sur la pâte et étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ. (cette technique évite ainsi de fariner de nouveau la pâte pour l'étaler).

Découper des ronds de pâte au même diamètre que les moules à palets.

Déposer les ronds dans les moules à palets déposés sur du papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner pour 15 mn environ dans le four chaud.

Défourner en fin de cuisson et laisser refroidir avant de démouler.