

Recettes de desserts français

Palets de Pont-Aven ou traou mad

Ingrédients pour 40 palets de 5 cm environ

- 150 gr de beurre 1/2 sel
- 200 gr de farine
- 120 gr de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel (pour le 'craquant')

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Repos au frais : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Verser les jaunes d'œufs dans un récipient creux, ajouter le sucre en poudre et mélanger.

Ajouter le beurre ramolli et mélanger pour bien l'incorporer aux jaunes d'œufs et au sucre.

Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et la pincée de fleur de sel et mélanger bien.

Déposer la pâte sur du papier sulfurisé et la recouvrir d'un autre feuille de papier sulfurisé.

Étaler la pâte entre les 2 feuilles au rouleau pour obtenir une épaisseur de 5mm.

Déposer la plaque au réfrigérateur pour la rendre très ferme (de 30 mn à 1 heure).

Préchauffer le four à 200°.

Oter la feuille sulfurisée supérieure et découper des ronds de pâte de 5 cm de diamètre à l'emporte pièce.

Déposer les ronds dans le moule à palets et enfourner pour 15 mn environ.

Laisser refroidir avant de démouler.