



## PALETS BRETONS AU SARRASIN



Pour environ 40 biscuits

**L'appareil** : 3 jaunes d'œufs, 150g de beurre demi-sel pommade, 100g de muscovado clair ou de blond de canne, 100g de farine T55 et 100g de farine de sarrasin, 1 sachet de levure chimique, une pincée de fleur de sel

Tamiser les farines et la levure. Dans la cuve du robot ou dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs et le sucre et les faire monter jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter le beurre pommade et continuer à fouetter pour que l'appareil soit bien homogène. Incorporer la farine tamisée avec la levure puis la fleur de sel et mélanger pour obtenir une pâte pas trop ferme. L'étaler entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 1 cm et la laisser reposer au moins deux heures au réfrigérateur.

**La finition et la cuisson** : préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Décoller la pâte des deux côtés des feuilles guitare et détailler des petits palets à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 4cm. Les déposer dans les alvéoles du moule et enfourner pendant 15 min environ. Les démouler sur grille et les laisser refroidir avant de les déguster. Ces biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)