

Palets Breton

Ingrédients (1recette par personne)

80g de sucre

2 jaunes d'œufs

80g de beurre demi-sel

140g de farine

1 sachet de levure

le caramel (on ne le feras pas)

160g de sucre

60g de beurre

20cl de crème fraîche

Préparation

écrasez le beurre en pommade à la fourchette

1)Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.Incorporez le beurre en pommade,puis la farine mélanger à la levure.

2)L'enroulez dans du film alimentaire et le placer 20 minutes au congélateur.

3)Découpez le boudin en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini tartelette ou à muffin pour ne pas qu'ils s'étalent.

4)Cuire 15 minutes à **170°C**.Laissez refroidir sur une grille et les conserver dans un boite métallique hermétique ou les manger le jour même.

Matériel

Des moules