

La **recette** de la semaine

## Recette

[Retour à la liste](#)

Palets Bretons à "La Liégeoise"

Avec [Roland210266](#)  [Le blog de Roland210266](#)



Temps de préparation : 30 min

Difficulté : 4/10


### Les ingrédients

|           |     |                           |
|-----------|-----|---------------------------|
| Condiment | 150 | Sucre                     |
| Condiment | 150 | Beurre                    |
| Condiment | 120 | Farine                    |
| Condiment | 4   | Jaunes d'oeufs            |
| Condiment | 80  | Poudre d'amande           |
| Condiment | 1   | Sachet de levure chimique |
| Condiment | 1   | Pincée de sel             |

### La préparation

Dans un plat , blanchissez le beurre et le sucre .  
Ajoutez les 4 jaunes d'œufs et mélangez énergiquement .  
Ajoutez ensuite la farine , la poudre d'amande , la levure chimique et le sel afin d'obtenir une pâte homogène .  
Versez votre pâte sur un papier film et roulez- la afin d'obtenir un boudin de 5 cm de diamètre .  
Laissez reposer le boudin 3 heures au réfrigérateur .  
Découpez ensuite des tranches de 5mm d'épaisseur que vous disposez sur une plaque de cuisson légèrement graissée .  
Enfournez 20 minutes à 180°C .



 [Permalien http://www.cuisine-studio.tv/recette/palets-breton](http://www.cuisine-studio.tv/recette/palets-breton)

Cette recette a été réalisée avec un **batteur**



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 