LES PALETS BRETONS AU BEURRE SALé DE FRéDéRIC ANTON

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/palets-bretons/

Des délicieux palets bretons au beurre salé de Frédéric Anton

Chef : Frédéric Anton
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Petit Gâteaux, Sablé,

Ingrédients

Pour 9 palets de 9 cm de diamètre
165 grammes de Beurre Salé demi-sel
90 grammes de Sucre Glace
70 grammes de Poudre d'amandes
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes
125 grammes de Farine

Pour 6 palets de 9 cm de diamètre
110 grammes de Beurre Salé demi-sel
60 grammes de Sucre Glace
46,6 grammes de Poudre d'amandes
1,3 Jaunes d'Oeuf 26 grammes
83,3 grammes de Farine

Pour 12 palets de 9 cm de diamètre
220 grammes de Beurre Salé demi-sel
120 grammes de Sucre Glace
93,3 grammes de Poudre d'amandes
2,6 Jaunes d'Oeuf 52 grammes
166,6 grammes de Farine

Instructions

Voici la recette en vidéo :

LES PALETS BRETONS AU BEURRE SALé DE FRéDéRIC ANTON

Quelques notes

- Comme vous le voyez dans la vidéo, j'ai essayé d'étaler entre 2 toiles silicone, mais je déconseille : c'est difficile de voir l'épaisseur et j'ai du recommencer. Simplement étaler à la spatule sur une toile, à la bonne épaisseur
- Le temps de cuisson dépend de la taille de vos palets, et de votre four. Il vaut mieux sous-cuire, quite à recuire un peu, car si les palets sont trop cuits, ils ne seront pas tendres et friables comme on les aime !
- Je conseille de cuire sur une toile silicone perforée pour une cuisson optimale ! Pour acheter en ligne, c'est ICI