

Palets bretons :

Ingrédients :

- 2 jaunes d'oeuf
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre
- 140 g de farine
- 6 g de levure (2 cuill à thé)
- 2 pincées de fleur de sel de Guérande

Mélangez les jaunes et le sucre. Ajoutez le beurre, puis la farine et la levure.

Ecrasez un peu la fleur de sel et ajoutez-la à la pâte.

Sur la moitié de la pâte j'ai ajouté des pépites de chocolat et j'ai laissée l'autre moitié nature pour avoir deux sortes de biscuits.

Faire 2 boudins (1 nature et 1 avec le chocolat) et enveloppez-les dans un film alimentaire; laissez reposer au frigo 2 h.

Préchauffez le four à 300 F.

Découpez les sablés et enfournez pour 10 à 15 min.

Ensuite quand il sont presque cuits on éteint le four pour qu'ils dorent sur le dessus.