Palets bretons au sel de Guérande

**Ingrédients**

**Pour 33 palets**

3 jaunes d’œuf

160 g de sucre glace

½ c à café de poudre de vanille

160 g de beurre demi sel de Guérande (température ambiante)

300 g de farine de blé

1 pincée de sel de Guérande

1 c à café de levure chimique

**Préparation**

Battre les jaunes d’œuf avec le sucre glace et la poudre de vanille jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre demi sel mou, puis la farine mélangée avec la levure et bien mélanger sans pétrir. Envelopper dans un film transparent et mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180 °C (th : 6).

Etaler des morceaux de pâte (je trouve que c’est beaucoup plus pratique) sur une épaisseur d’1/2 cm puis les couper à l’aide d’emporte pièces (j’ai utilisé un petit pot). Beurrer une plaque à muffins et les y déposer (ça évite que la pâte ne s’étale).

Enfourner pour 15 à 20 min, le palet doit être doré. Laisser refroidir avant de les déguster. Ils se conservent très bien dans une boîte métallique.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**