

Pour 15 palets

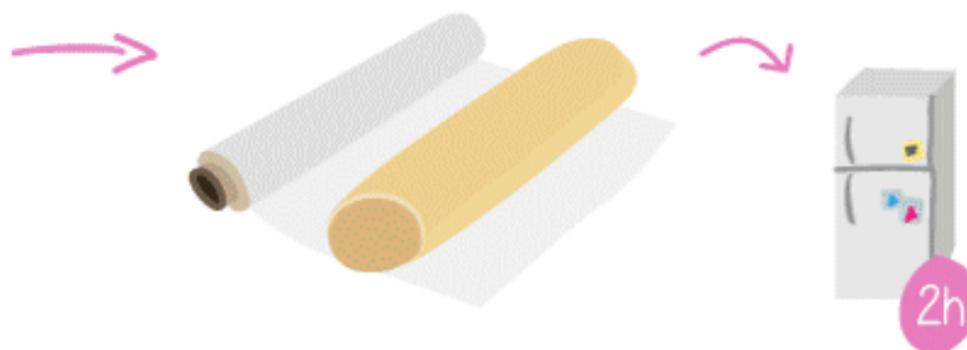
# Palets bretons

C\*mon  
etiquette!

- 1 Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Puis, ajoutez le beurre fondu, la farine et la fleur de sel.



- 2 Enroulez la pâte et enveloppez-la de film alimentaire. Laissez-la reposer au frigo pendant 2h.



- 3 Découpez la pâte en tranches et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 15 mn.

