



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

PALETS AUX AMANDES

INGREDIENTS:

275 g de beurre
125 g de sucre
325 g de farine
100g de poudre d'amandes
1 œuf

METHODE :

Les Palets aux amandes sont si délicieux, qu'il n'existe pas de moments plus favorables qu'un autre pour s'en délecter !

Commencez par rendre le beurre en consistance « pommade » (voir la rubrique « Conseils » et « Beurre Pommade »), puis ajoutez le sucre semoule.

Remuez énergiquement à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Ajoutez la farine que vous aurez préalablement tamisée, la poudre d'amandes, puis cassez l'œuf par-dessus.

Mélangez le tout avec une spatule en bois.

Étalez à la main la pâte à Palets en une forme rectangulaire ou carrée, ayant une épaisseur de 3 ou 4 cm, puis déposez-la dans un plat. Mettez-le tout au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn environ.

Retirez la pâte du réfrigérateur, puis découpez des bandes de 3 ou 4 centimètre d'épaisseur.

Coupez chaque bande obtenue en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur, puis disposez-les à plat sur une feuille de papier sulfurisée.

Enfournez-les dans le four chaud, et laissez cuire pendant 10 à 12 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Je n'ai qu'un mot à vous dire, régalez-vous !