



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PALETS AUX RAISINS

INGREDIENTS:

250 g de beurre
250 g de sucre glace
4 œufs (gros)
340 g de farine
Vanille liquide
Raisins blonds secs

METHODE :

Les Palets aux raisins sont un subtil compromis entre le croquant du biscuit et le fondant des raisins blonds.

Ils ne demandent qu'à accompagner vos fins de repas, avec le café !

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

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

Ajoutez la farine que vous aurez préalablement tamisée, cassez les œufs par-dessus, puis ajoutez la Vanille liquide. Mélangez le tout avec une spatule en bois jusqu'à obtenir une préparation homogène.

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

Ensuite, formez des petits tas sur une feuille de papier sulfurisée à l'aide d'une poche à douille ou simplement avec une cuillère à café, en les espaçant de 7 à 8 cm.

Déposez quatre ou cinq raisins blonds sur chaque petit tas, puis faites glisser la feuille sur une plaque de cuisson.

Enfournez les Palets aux raisins dans le four chaud, et laissez cuire pendant 8 à 10 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Les Palets aux raisins sont très simple à réaliser, mais n'en demeure pas moins une excellente recette de petits fours secs !