

Les recettes de Patricia

Palets aux noix



Ingrédients (pour une trentaine de palets) :

- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de lait
- 25 noix (soit 80 g de cerneaux)

Faire ramollir le beurre en pommade.

Ajouter la farine et la levure, et mélanger.

Ajouter ensuite le sucre et mélanger : on doit obtenir une pâte qui ressemble un peu au crumble.

Verser 4 cuillères à soupe de lait (pas plus, sinon la pâte devient trop collante), et mélanger pour former une boule de pâte.

Incorporer les noix en morceaux.

Mettre la boule de pâte à reposer au frigo pendant 20 à 30 minutes.

Faire préchauffer le four à 175°C.

Former des boudins de pâte, puis les découper pour faire des disques.

Les disposer sur une plaque anti-adhésive (les espacer un peu, car les palets ont tendance à s'étaler un peu à la cuisson).

Enfourner lorsque le four est chaud, pour 15 minutes environ.

Attention, bien surveiller la cuisson, ça se joue à 1 minute près !