

RECETTE

PALETS

BRETONS

SPÉCIAL CONFINEMENT

**SUR UN TON PLUS LÉGER, EN ATTENDANT
LA FIN DU CONFINEMENT ET POUR JOINDRE
L'UTILE (MAIS SI !) À L'AGRÉABLE.**

**...DE LA PART DE VOTRE COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE,
DENIS LEMOINE**



Quand vous êtes en conférence sur Teams, assurez-vous d'avoir ce qu'il vous faut à portée de main (papier, crayon, écouteurs, cours papier, questions préparées par écrit,...) et dites à votre épouse qui fait des palets bretons de ne pas faire de bruit avec ses casseroles!

Bon, le dernier conseil s'applique difficilement à vous mais c'est ce qui m'est arrivé. J'en ai amené à la réunion en présentiel avec la direction et les éducateurs que nous avons eu trois jours plus tard (ben oui, ils savaient que j'en avais, j'avais expliqué ce qui se passait en cuisine...). Et me voilà sommé par mes collègues de communiquer la recette. Alors, pourquoi pas à toute la communauté du LMV?

Voilà pour l'utile, l'agréable maintenant:

Les proportions

2 jaunes d'œufs / 80gr de sucre / 80gr de beurre demi-sel / 140gr de farine / 6gr de levure sèche / 2 sachets de sucre vanillé

1 Écraser le beurre en pommade.

2 Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite le beurre pommade, la farine à laquelle vous aurez mélangé la levure préalablement.

3 Faire un boudin avec la pâte obtenue, l'enrouler dans un film alimentaire et laisser 2 heures au frigo.

4 Découper le boudin en tranches d'un centimètre et les placer dans des moles à mini-tartelettes ou à muffins (pour ne pas qu'elle s'étale) et mettre au four 15 minutes à 170°C.

Recette empruntée à ma fille Amélie

Et avec les blancs, vous pouvez faire des meringues mais c'est une autre histoire...