

Palets bretons au sarrasin

*Démonstration par Anita Fossaluzza Schopfer,
Auteure de « Recettes pour faire la nique aux allergies »*

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 70 gr de farine de riz
- 120 gr farine de sarrasin
- 1/2 sachets de levure
- 90 gr de beurre demi-sel ou salé
- 80 gr de sucre de canne
- 1 œuf



Préparation :

Dans un saladier, mélangez les farines et la levure. Ajoutez le beurre froid coupé en dés et le sucre de canne. Incorporez l'œuf. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Façonnez la pâte en rouleau à l'aide de film alimentaire puis réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Coupez le rouleau de pâte tel un saucisson afin d'obtenir des tranches d'environ 5 mm. Formez les palets.

Sur la plaque de four préalablement recouverte de papier cuisson, disposez les emporte-pièces en inox, tassez la pâte dedans puis lissez la surface.

Enfournez pour 10 à 15 min de cuisson.

Sortez les palets du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Dégustez et savourez !