

Des palets solognots

Un peu de gourmandise de ma région, les palets solognots

I. Ingrédients de base pour 25 palets environs

200 g de farine (type 65)
100 g de sucre de canne
5 g de levure chimique
1 oeuf
120 g de beurre demi sel
1 oeuf moyen
100 g de raisins secs
5 cl de rhum ou de cognac

Variantes

À la place du raisin sec et du rhum ou du cognac vous pouvez aussi les remplacer par :

? des canneberges (cranberries)
100 g de cranberries séchées
1 cuillère à soupe de graines de pavot bleu

II. Préparation

Faites macérer les raisins secs dans le rhum.

Dans un saladier, versez tous les ingrédients secs (farine, sucre et levure chimique), ajoutez l'oeuf, mélangez. Incorporez le beurre fondu à feu doux ou bain marie. Ajoutez les raisins au cognac égouttés et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer 1 heure.

III. Cuisson

Préchauffez votre four à 160°C.

Sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (papier cuisson), déposez des petits tas de la valeur d'une petite cuillère à soupe. Espacez les de 5 cm et aplatissez-les avec un morceau de papier sulfurisé. Enfouez 14 minutes.

Pour toutes remarques, n'hésitez pas à les soumettre via le [formulaire de contact](#).