



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. La grande parade de Mam Goudig .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 48 palets bretons :

Pour les biscuits :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre demi sel
- 2 œufs + 2 jaunes
- ½ sachet de levure chim.
- 1 pincée de sel

Glaçage chocolat :

- 80 g de chocolat noir
- 1 c.à.s de café soluble
- Noix de coco râpée
- 10 g de sucre glace
- 15 g de beurre
- 2 c.à.s de lait

Glaçage lemon curd :

- 1 pot de lemon curd fait maison
- 10 g de sucre glace
- 15 g de beurre
- 3 c.à.s d'eau

- Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il devienne mou, le découper en petits morceaux
- Tamiser la farine avec la levure, ajouter le sucre, la pincée de sel et mélanger
- Incorporer 1 œuf et les 2 jaunes et mélanger, ajouter le beurre en morceaux, et former une boule de pâte
- Préchauffer le four à 180 °C th.6, étaler la pâte sur un plan de travail fariné
- A l'aide d'un moule (bouchon de lait) découper des disques
- Avec le dos de la fourchette dessiner des croisillons
- Recouvrir une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, déposer les galettes en les espaçant
- Battre 1 œuf en omelette et badigeonner chaque galette, enfourner pour 15 minutes, puis laisser refroidir
- Glacer les biscuits après 1 journée de repos

Pour le glaçage : il faut laisser libre cours à son imagination : tout choco, duo choco / lemon curd, avec ou sans noix de coco ... et avec un jeu dans la présentation.



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs