

Une recette pour la Pentecôte

LES PALETS BRETONS DE LA PENTECOTE

Cette recette traditionnelle de notre région se renouvelle ici dans son aspect pour la relier à la fête chrétienne de la Pentecôte. La colombe rappelle l'Esprit-Saint descendu sur les apôtres 50 jours après Pâques.

Préparation : 20 min +2h de repos Cuisson : 20 min

Niveau : facile

Ingrédients :

2 jaunes d'œufs
80 g de beurre demi-sel mou
80 g de sucre
140 g de farine
1 demi-sachet de levure chimique

Préparation :

Ramollir le beurre dans une jatte avec une fourchette. Ajouter le sucre et travailler le tout à la fourchette pour obtenir quelque chose de crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à nouveau à la fourchette. Ajouter la farine et la levure. Mélanger à nouveau.

Laisser reposer ensuite au réfrigérateur pendant 2 heures.

Découper la colombe ci-contre sur un papier cartonné.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Étaler la pâte sur 1 cm de hauteur environ. Mettre la colombe sur la pâte pour découper au couteau des palets en forme de colombe.

Mettre les colombes sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Enfin, mettre au four pendant 20 minutes environ.

