

Les Palets aux Noix

Ingrédients pour 24 Palets

40 g de farine
125 g de sucre
150 g de cerneaux de noix hachés grossièrement (35 noix entières et sèches)
2 œufs
75 g de beurre
2 cuillères à soupe de rhum
3 cuillères à soupe de confiture d'abricot (réduite en purée tiède)
24 demi-cerneaux

Préparation

15 minutes ou 10 minutes si l'on utilise des noix entières

Cuisson

35 minutes

La noix est un fruit fascinant, tant pour la sophistication de son cerneau que pour la variété de ses utilisations. Quant au palet, il s'agit d'un petit biscuit un peu épais et traditionnellement rond, un peu granuleux.

Préchauffer le four à 200 °C,
Dans un saladier, travailler la farine avec le sucre et les noix hachées,
Ajouter les œufs entiers, le beurre fondu et le rhum,
Verser la préparation dans un moule rectangulaire (18 x 22 cm environ) peu profond, beurré et fariné,
Mettre au four pendant 35 minutes,
Laisser refroidir une dizaine de minutes, puis démouler sur une plaque,
Enduire de confiture au pinceau,
Découper en carrés de 4 x 4 cm (environ ...) puis disposer sur chacun un demi-cerneau de noix et laisser refroidir.

Bonne dégustation