

PALETS AUX RAISINS

Recette de Jeanine

Pour 30 palets environs :

50 g de beurre

50 g de raisins secs

3 cuil à soupe de rhum brun

60 g de sucre glace

1 œuf

80 g de farine

Coupez le beurre en petits morceaux dans un saladier et laissez -le ramollir. Faites tiédir le rhum dans une petite casserole et mettez-y les raisins secs à macérer pendant une heure.

Incorporez le sucre glace au beurre mou en travaillant le mélange à la spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez l'œuf puis, successivement la farine, les raisins et l'alcool de macération sans cesser de remuer.

Préchauffez le four à 180° (th6). Tapissez une plaque de papier sulfurisé.

Mettez la pâte dans une poche à douille muni d'un embout lisse de 1 cm de diamètre (ou prélevez -la entre deux cuillères à café) et déposez sur la plaque des petits tas de la taille d'une noix. Veillez à les espacer de 2 à 3 cm les uns des autres. Enfourez pour 10 mn environ : le bord des biscuits doit commencer à dorer.

Soulevez délicatement les palets à l'aide d'une spatule métallique et mettez-les à refroidir, éventuellement sur une grille.