

100 ans
d'engagement

VALRHONA

PETITS BRETONS

au cœur chocolat

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR CÉLINE - @LESYEUXGROGNONS



À faire le jour même :

Pâte à tartiner KOMUNTU 80%
(quelques heures auparavant)
Palets bretons

Ustensiles à prévoir :

8 cercles de 8 cm de diamètre

RECETTE CALCULÉE POUR 6 PALETS BRETONS

PALETS BRETONS

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos au congélateur : 10 minutes
Temps de refroidissement : 1 heure environ

40 g Jaunes d'œufs
75 g Sucre semoule
75 g Beurre pommeade
100 g Farine T55
4 g Levure chimique
2 g Fleur de sel

À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer ensuite le beurre très mou. Tamiser la farine et la levure sur la préparation, ajouter la fleur de sel puis mélanger à la spatule afin d'obtenir une pâte homogène. Répartir la pâte dans des cercles de 8 cm et réserver au congélateur 10 minutes. Enfourner ensuite les palets bretons environ 15 minutes à 170°C. Enlever les cercles 5 minutes après la sortie du four et laisser refroidir.

PÂTE À TARTINER KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos : 2 à 3 heures au réfrigérateur

80 g Noisettes
50 g Miel d'Acacia
200 g Lait concentré non sucré
20 g Huile neutre
(pépin de raisin, tournesol)
3 g Vanille en poudre
2 g Fleur de sel
180 g **KOMUNTU 80%**

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%**. Torréfier les noisettes 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir puis frotter entre vos mains afin d'enlever la peau des noisettes torréfiées. Mixer les noisettes afin d'obtenir une pâte onctueuse. Ajouter alors le miel, le lait concentré, l'huile, la vanille et la fleur de sel. Mixer à nouveau. Verser le chocolat **KOMUNTU 80%** préalablement fondu dans la préparation. Mixer le tout afin d'obtenir une préparation onctueuse et homogène. Réserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

MONTAGE

Temps de préparation : 5 minutes

À l'aide d'une poche à douille (ou bien d'une cuillère à café), déposer un peu de pâte à tartiner **KOMUNTU 80%** au cœur des palets bretons en saupoudrant avec une petite pointe de fleur de sel. Régalez-vous !