

# Les papilles impressionnistes

## Recette Dessert

### *Palets au miel*

Il faut : 2 œufs, 125 gr de sucre en poudre, 70 gr de miel, 150 gr de farine.

Mélangez les œufs entiers avec le sucre, travaillez vivement pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez le miel, mélangez, ajoutez petit à petit la farine. Laisser reposer une demi-heure.

Déposez la pâte par petits tas sur une plaque beurrée, mettez à four doux et retirez les palets dès qu'ils sont dorés.

