



Broyé du Poitou

Spécialité de chez moi. A consommer avec modération...

Ingrédients :

- 210g de farine
- 100g de beurre ramolli
- 90g de sucre
- 1 oeuf
- 2 c. à s. de Rhum

Etape 1 - Mélanger très rapidement à la main la farine, le sucre, le beurre ramolli. Ajouter l'oeuf et le rhum. Pétrir la pâte en la repliant plusieurs fois.

Etape 2 - L'étaler dans un moule du plat de la main sur 1cm, vous pouvez ajouter du jaune d'œuf dessus pour avoir le côté satiné en fin de cuisson, puis décorer à la fourchette.

Etape 3 - Faire cuire 20 à 25 min à four chaud (thermostat 7/210°C).

Note de l'auteur

Le broyé ne se coupe pas mais se casse en morceaux inégaux comme sur la photo. Mais on peut également le découper en losanges lorsqu'il est encore chaud.