

Broyé du Poitou

Ingrédients pour 8 personnes

250g de farine

125g de sucre

125g de beurre doux

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf + 1 cuillerée à café d'eau froide

1/ Préchauffé le four à 180°

2/Couper le beurre « mou » en dés

3/Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre

4/Ajouter la farine et mélanger avec les mains pour avoir une préparation homogène.
La Pâte va rester friable, c'est normal.

5/Étalez dans un moule (24cm de diamètre) en appuyant avec la paume de la main pour bien égaliser la surface

6/ badigeonner la surface du gâteau sablé avec un jaune d'œuf dilué dans une cuillerée à café d'eau

7/Dessinez un quadrillage avec le dos d'une fourchette.

8/Faites cuire 20 min

9/laisser refroidir complètement avant de démouler

Bon appétit !!!

Cette galette au beurre est une spécialité de la région Poitou Charentes. Selon la tradition le broyé du Poitou ne se coupe pas, il se brise d'un coup de poing sec, chacun prend alors un morceau selon son appétit.

