



- RECETTE DU BROYE DU POITOU -

(6 PERSONNES.).

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé
- 125 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de rhum

PREPARATION :

Temps Total = 40 min.
Préparation = 15 min.
Cuisson = 25 min.

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.
2. L'étaler dans un moule du plat de la main sur 1cm, et décorer à la fourchette.
3. Faire cuire 20 à 25 min à four chaud (thermostat 7/210°C).