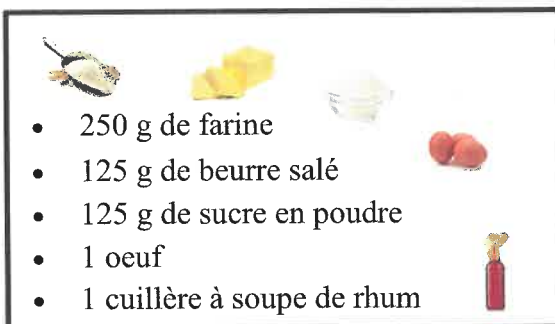


## - RECETTE DU BROYÉ DU POITOU -

(6 PERSONNES.).



### 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).