

Broyé du Poitou

Ingrédients

Nombre de personnes 6

Ustensiles



1 cuillère en bois



1 four



1 fourchette



250 g de farine



130 g de beurre salé



130 g de sucre en poudre



1 oeuf



1 cuillère à soupe de rhum

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

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, décorer à la fourchette.

Etape 3

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

Broyé du Poitou

Ingrédients

Nombre de personnes 6

Ustensiles



1 cuillère en bois



1 four



1 fourchette



250 g de farine



130 g de beurre salé



130 g de sucre en poudre



1 oeuf



1 cuillère à soupe de rhum

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

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, décorer à la fourchette.

Etape 3

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