

BROYE DU POITOU (recette d'Anne Charrier)

Ingrédients (pour 4 personnes)

250g de beurre

450g de farine

230g de sucre

2 œufs

une pincée de sel

4 cuillères à soupe d'eau

et un peu de rhum (ça c'est en plus!)

Préparation

Préchauffer le four thermostat 180°C.

Sortir le beurre 2heures à l'avance du réfrigérateur et le laisser ramollir.

Dans un saladier, travailler au fouet le sucre avec le beurre et le sel.

Ajouter les œufs (moi je n'en mets qu'un et je garde l'autre pour dorer la galette)

l'eau puis la farine peu à peu, en travaillant la pâte à la spatule.

Verser la préparation dans un moule beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Dorer la galette à l'œuf.(moi je fais des traits à la fourchette avant de dorer)

Faire cuire 25 minutes.

Laisser refroidir (je coupe avant le refroidissement et j'attends)

On peut aussi faire cette recette avec un robot.

Bon appétit !