

BROYÉ DU POITOU

Ingrédients pour 8 personnes

2 œufs
250 gr de beurre AOP du Poitou
250 gr de sucre semoule
500 gr de farine
1 pincée de sel fin des amandes effilées

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Mélanger 2 œufs avec 250 gr de sucre semoule et une pincée de sel fin.

Ajouter ensuite 250 gr de beurre pommade coupé en petits dés. Bien malaxer tout en augmentant petit à petit la vitesse, en prenant soin de ne pas chauffer le beurre, puis incorporer 500 gr de farine tamisée.

Mélanger sans excès. Rassembler ensuite la pâte en boule et la laisser reposer 30 min au maximum, entreposée au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° C.

Étendre la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis la

déposer sur une plaque de cuisson. Pincer la pâte du bout des doigts puis la dorer à l'aide d'un pinceau de jaune d'œuf battu. Puis décorer la surface du broyé avec les dents d'une fourchette et le saupoudrer d'une poignée d'amandes effilées.

Glisser la plaque dans le four et cuire le broyé 25 min à 180 °C. Laisser refroidir 4 à 5 min avant de le retirer de la plaque de cuisson.

Ne pas couper au couteau, le casser à la main en morceaux à la façon poitevine. Olé bin bon !!

Recette proposée par Édith et Michel.

Mots-clés :