

La Marmite de Claude

BROYE DU POITOU

INGREDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

*500 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre
1 oeuf
2 c à s de rhum
sel*

RECETTE

Préchauffer le four à 200 °.

Placer le beurre ramolli dans une terrine et ajouter une pincée de sel, puis le sucre .

Travailler en pommade. Ajouter 2 c à s de rhum, puis la farine.

Travailler à la main et rouler en boule. Etaler au rouleau sur 1 cm de haut.

Détourer votre pâte ronde et la pincer sur le pourtour pour former des dents.

Beurrer une tôle à pâtisserie et poser le broyé, tracer des lignes croisées avec une fourchette et dorer au jaune d'œuf.

Mettre au four pendant 15 mn jusqu'à ce que le broyé soit doré.

Laisser refroidir avant de déguster.