

BROYÉ DU POITOU

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 10min - Cuisson : 8min

Ingrédients : pour 10 personnes

- 500g de farine
- 250g de sucre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- une bonne pincée de sel
- 250g de beurre Charentes-Poitou AOC/AOP



©Département86

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un premier temps, mélangez bien la farine, le sucre et le sel. Ajoutez ensuite le beurre ramolli et l'œuf puis pétrissez doucement à la main, sans trop travailler la pâte.
3. Etalez à la main la pâte obtenue en un cercle de 20 à 25cm de diamètre et d'environ 1cm d'épaisseur sur la plaque de votre four.
4. A l'aide d'une fourchette, quadrillez la surface et dorez-la au pinceau avec le jaune d'œuf.
5. Enfourez pendant 20 minutes.

Info terroir :

Ce délicieux dessert typique du Poitou est une galette au beurre. La fabrication de la pâte est donc primordiale : elle nécessite beaucoup de douceur, ne se travaille pas – pour rester friable – et s'étend à la main et non au rouleau. La tradition veut qu'on ne coupe pas le broyé : quand le gâteau est refroidi, on le casse d'un simple coup de poing. Selon son appétit, chacun y trouvera son bonheur, mais gare aux gourmands qui prendront les plus gros morceaux... !

