

Le broyé du Poitou



La pâte à broyé

115g beurre

100g sucre

2g fleur de sel

10g jaunes

200g farine

Mettre le beurre pommade.

Mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter les jaunes, la farine et le sel, mélanger.

Stopper lorsque le mélange est homogène.

Réserver la pâte au réfrigérateur.

Travailler la pâte.

Étaler la pâte à l'épaisseur voulue (environ aux alentours d'un centimètre).

Détailler un disque de la taille désirée.

Pincer les bords.

Dorer une première fois le broyé, laisser la dorure sécher environ 30 minutes.

Dorer une seconde fois et rayer à l'aide d'une fourchette.

Cuire environ 25 minutes à 155°C.