

LE BROYE DU POITOU

LA CUISINE DES REGIONS



LES INGRÉDIENTS

125 G DE BEURRE



250 G DE FARINE



1 ŒUF



125 G DE SUCRE EN POUDRE



LES USTENSILES

1 MOULE A TARTE



1 SALADIER



1 VERRE DOSEUR



1 FOURCHETTE



LES ETAPES DE PREPARATION

1- FAIRE RAMOLLIR LE BEURRE.



2 – DANS UN SALADIER MELANGER LA FARINE, LE SUCRE ET LE BEURRE RAMOLLI. AJOUTER L'ŒUF.



3 – PETRIR LA PATE EN LA REPLIANT PLUSIEURS FOIS.



4 – L'ETALER DANS LE MOULE AVEC LE PLAT DE LA MAIN SUR 1 CM. DECORER A LA FOURCHETTE.



5 – FAIRE CUIRE 15 A 20 MIN A FOUR CHAUD (THERMOSTAT 7 / 210°). SORTIR AUSSITÔT DU FOUR !

