

Le broyé du Poitou

ingrédients



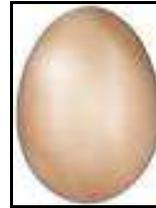
250 g FARINE



125 g SUCRE



125 g BEURRE



1 ŒUF entier



1 jaune d'oeuf



1 pincée de sel



1 fève

Déroulement



Ajouter le beurre ramolli
en petits morceaux



Rassembler en boule et mettre
1 heure au réfrigérateur



Etaler la pâte au rouleau
Découper 1 rond.
Glisser la fève



Peindre la galette avec le
jaune d'oeuf



Décorer la galette avec
une fourchette



Mettre au four à 180°
Environ 35 minutes.