

## Broyé du poitou

### Liste des ingrédients :

500g de farine

1 œuf

250g de sucre

250g de beurre

1 pincée de sel



### Liste des ustensiles :

- une cuillère
- 
- un couteau
- un verre-doseur
- un saladier
- un pinceau de cuisine
- un moule
- un four
- un four à micro-ondes



## Étapes :

- 1 Mettre la farine dans le saladier.
2. Mettre le sucre et mélanger la farine avec le sucre.
3. Découper le beurre en petits morceaux et le faire fondre au micro-ondes.
4. Mettre le beurre fondu dans le saladier et mélanger avec les mains.
5. Casser 1 œuf dans le saladier puis mélanger avec les mains.
6. Mettre 1 pincée de sel et mélanger encore avec les mains.
7. Etaler la pâte dans le moule.
8. Dorer la pâte avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
9. Mettre dans le four pendant 25 min à 200 degrés.

Bonne dégustation !!!