

Le broyé du Poitou

(Il s'agit d'une grosse galette que l'on coupe ou casse en morceaux une fois refroidie)

Je la fais dans mon robot, mais les petites mimines peuvent faire l'affaire ; il ne faut pas trop travailler la pâte et sans doute remplacer le gros sel par du sel fin.

Ingrédients

120g de sucre

300g de farine

1 cc gros sel gris

150 g de beurre doux coupé en morceaux

100 g d'eau + 2 cc café

1 jaune d'œuf

- 1) Mettre le sucre, la farine et le sel dans le bol - mélanger 15s /Vitesse 3
- 2) Ajouter le beurre - mélanger Turbo/1s/3 fois
- 3) Ajouter 50 g d'eau - mélanger Turbo/1s/2 fois
- 4) Ajouter les 50g d'eau restants - mélanger Turbo/1s/2 fois
- 5) Rassembler la pâte en boule sans la travailler ; envelopper de film et placer au frigo 1h.
- 6) Préchauffer le four à 180° - Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson en 1 galette de 7/9 mm épaisseur
- 7) Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf délayé dans 2 cc d'eau puis strier la galette selon vos idées.
- 8) Cuire 35/40 mn

Bonne dégustation