

Le Broyé du Poitou

pour 6 personnes

Mélange dans une terrine 500g de farine, 250g de sucre, 250g de beurre mou, 1 œuf, 1 pincée de gros sel.

Beurre un moule et étale la pâte à la main.

Utilise un pinceau pour dorer la galette avec un jaune d'œuf.

Tu peux faire des dessins avec une fourchette.

Demande à un adulte de faire cuire ton broyé 25 minutes environ à 200°C.

Bon appétit

Crapoto

