

BROYÉ DU POITOU



Ingrédients pour 2 broyé de taille moyenne :

- 2 œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 250 g de beurre
- 500 g de farine
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Dans un saladier battez les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux, puis la farine tamisée. Le mélange doit être bref pour que la pâte soit friable. Rassemblez en boule et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°C. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur environ 1 cm d'épaisseur en donnant d'une forme ronde (je l'ai arrondi à l'aide d'une assiette retournée en coupant les bords extérieur). Disposez ce disque de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Diluez le jaune d'œuf dans

2 c à soupe d'eau et badigeonnez la surface du gâteau avec un pinceau. Décorez la surface du broyé avec les dents d'une fourchette.

Enfournez le gâteau et laissez cuire environ 35 minutes.

Pour servir le boyé, ne le coupez pas au couteau, mais cassez-le à la main, à la façon poitevine.